

Gluténmentes zabkeksz

250 g darált dió (lehet pekán dió is)
150 g őrölt zabpehely (vagy zabpehely liszt)
120 g barna rizs liszt
200 g rizs szirup
40 g olaj
40 g almalé
1 teáskanál őrölt vanília
½ teáskanál só
2 teáskanál bio sütőpor

Tetejére:

sűrű gyümölcs lekvár (lehet szilva vagy sűrű sárgabarack, vagy egyéb gyümölcslekvár: áfonya, eper, málna, ribizli stb.; ha szükséges, akkor agar-agarral vagy pektinnel vagy konjac liszttel még sűrűbbé tesszük)

Egy tálban összeállítjuk a tésztát. Nedves kézzel és pogácsa szaggató segítségével kis korongokat formálunk. Majd az ujjunkkal kissé benyomjuk a korongok tetejét. Teáskanál segítségével 1-1 fél teáskanálnyi lekvárt teszünk a mélyedésekbe. Hőlégkeveréssel 160 fokon 20-25 perc alatt készre sütjük.