

Kwarkbollen

Bereidingstijd

15 minuten + 20 minuten oventijd

Ingrediënten voor 8 stuks

- 75 gram rozijnen
- 1 ei
- 125 gram magere aardbeienkwark (eventueel van Optimel)
- 125 gram bloem
- 5 gram bakpoeder
- 7 ml zonnebloemolie

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Wel de rozijnen ongeveer 5 minuten in water dat net van de kook is.

Giet ze daarna af.

Klop het ei los.

Neem een ruime kom en meng alle ingrediënten met een spatel door elkaar.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Vorm met een ijsknijper of met twee eetlepels acht bollen op de bakplaat. Houd voldoende ruimte tussen de hoopjes beslag, zodat ze rondom uit kunnen zetten.

Bak ze in 20 minuten gaar en bruin.

Tips & Tricks

Lauwwarm zijn de kwarkbollen het lekkerst. Bak ze dus bij voorkeur net voordat je ze wilt eten.

Ingevroren kwarkbollen, kun je (na ontdooien) even opwarmen in de magnetron.

In plaats van op bakpapier kun je de kwarkbollen ook afbakken in een ingevette muffinvorm.

