Kwarkbolletjes met rozijnen

Wat heb je nodig (voor 6 stuks)

125 gram speltbloem
125 gram volle kwark
75 gram rozijnen
1 ei
1 rijpe banaan
1 eetlepel olie
1 theelepel vanille aroma
½ eetlepel bakpoeder

1 uur van tevoren de rozijnen wassen.
Week de rozijnen 15 minuten in lauw water.
Giet de rozijnen af in een zeef en spoel ze af.
Laat de rozijnen goed uitlekken.

Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Zet de oven op 180 graden.
Pel de banaan en leg hem op een bord.
Prak de banaan met een vork.

Doe de bloem en de kwark in een beslagkom.
Breek het ei in een kopje en doe het in de beslagkom.
Doe de olie erbij.

Doe het bakpoeder ook in de beslagkom.
Doe het vanille aroma er ook bij.
Roer alles door elkaar tot een glad beslag.

Doe de rozijnen bij het beslag.
Doe de geprakte banaan er ook bij.

Meng alles goed door elkaar.
Schep een eetlepel beslag uit de beslagkom.
Schuif met een andere lepel het beslag op de bakplaat.
Ga zo door tot het beslag op is.

Zet de bakplaat in de oven.
Bak ze in 25 minuten goudbruin en gaar.
Na 20 minuten controleren of ze al gaar zijn.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.