Kwarkkoekjes met rozijnen

Wat heb je nodig

1 grote banaan (rijp)
150 gram kwark
125 gram volkorenmeel
2 theelepels bakpoeder
50 gram rozijnen
½ theelepel kaneel
1 snufje zout

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.

Zet de oven op 180 graden.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Pel de banaan, breek hem in stukken en leg hem in een beslagkom.
Pureer de banaan met de staafmixer.

Doe de kwark bij de gepureerde banaan.
Roer de banaan en de kwark goed door elkaar.
Het moet helemaal door elkaar gemengd zijn.

Doe het meel, het bakpoeder en de kaneel erbij.
Doe het zout er ook bij.
Roer het goed door elkaar tot een samenhangend deeg.

Doe de rozijnen erbij.
Meng de rozijnen door het deeg.
Zorg dat de rozijnen goed verdeeld zijn.

Schep een eetlepel beslag uit de beslagkom.
Leg het als een bolletje op de bakplaat.
Ga zo door tot het beslag op is.
Druk ze iets plat met de bolle kant van de lepel.

Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 20 minuten gaar.
Leg de koekjes op een taartrooster om af te koelen.
De koekjes zijn zowel warm als koud lekker.