Hüttenkäse bolletjes

Wat heb je nodig

200 gram bloem
200 gram Hüttenkäse
150 gram krenten
2 eieren
1 eetlepel bakpoeder
1 zakje vanillesuiker
1 snufje zout
1 eetlepel olie

Was de krenten en laat ze uitlekken in een zeef.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Breek de eieren in 2 kopjes.
Zet de oven op 180 graden.

Schep de Hüttenkäse in een beslagkom.
Doe de eieren bij de Hüttenkäse.
Doe de vanillesuiker en de olie er ook bij.

Mix alles door elkaar, in ongeveer 2 minuten.
De Hüttenkäse blijft nog in brokjes zichtbaar.
Doe de bloem en het zout erbij.
Doe het bakpoeder er ook bij.

Mix alles goed door elkaar.
Dit duurt ongeveer 2 minuten.
Het deeg is wat nattig, geen extra bloem toevoegen.
Doe de krenten erbij.

Roer de krenten door het deeg.
Zorg dat ze goed verdeeld zijn.
Verdeel het deeg in bolletjes op de bakplaat.
Doe dit met 2 lepels.

Zet de bakplaat in de oven.
Bak de bolletjes 20 minuten.
Laat de bolletjes afkoelen op een taartrooster.