Kwark bollen

Wat heb je nodig

250 gram kwark
250 gram havermout
100 gram rozijnen
2 eieren
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel bakpoeder
1 snufje zout
boter om in te vetten

Muffinvorm 2 x 6 of 1 x 12

1 uur van tevoren: de rozijnen wassen.
Doe ze in een schaal met lauw water en laat ze 15 minuten weken.
Giet de rozijnen af in een zeef en spoel ze af.
Laat de rozijnen goed uitlekken.

Zet de oven op 180 graden en haal het rooster eruit.
Vet de muffinvorm in met boter.
Doe de havermout in de blender of hakmachine.
Maal de havermout tot havermeel.

Breek de eieren in een kopje.
Doe de kwark, olie en bakpoeder in een beslagkom.
Doe de eieren en het zout er ook bij.

Meng alles door elkaar.
Blijf roeren tot het helemaal gemengd is.

Doe het havermeel erbij.
Roer alles door elkaar.

Doe de rozijnen ook in de beslagkom.
Roer de rozijnen erdoor.

Vul de muffinvorm met het deeg en zet ze op het rooster.
Zet het rooster in de oven.
Bak de kwarkbollen 20 minuten.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.