

Cottage Cheese broodjes

Wat heb je nodig

200 gram cottage cheese
2 eieren
150 gram havermout
2 theelepels bakpoeder (3 gram)
1 snufje zout



Doe de havermout in de blender.
Doe het deksel op de blender en zet het vast.
Maal de havermout tot meel en doe het in een beslagkom.
Je kunt ook havermeel kopen.



Zet de oven op 200 graden.
Breek de eieren in 2 kopjes.
Doe de cottage cheese in de blender.



Doe de eieren ook in de blender.
Doe het deksel op de blender en zet het vast.
Meng het tot een gladde massa.



Schep het havermeel in de blender.
Schep het bakpoeder erbij.



Strooi er een snufje zout bij.
Doe het deksel op de blender en zet het vast.
Maal het tot een glad/egaal deeg.
Dit duurt ongeveer 2 minuten.



Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Leg met 2 lepels bergjes op de bakplaat.
Je krijgt ongeveer 6 bergjes.
Strijks ze glad met een natte lepel.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de broodjes in 20 minuten goudbruin.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.
Lekker met jam, maar ook met kaas.