

Volkoren kwark bolletjes

Wat heb je nodig

250 gram volkorenmeel
250 gram kwark
1 ei
2 theelepels bakpoeder
1 eetlepel olie
1 theelepel citroensap of azijn



Zet de oven op 180 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Breek het ei in een kopje.



Doe de kwark in een beslagkom.
Doe het ei erbij.
Doe de olie er ook bij.



Doe het citroensap ook in de beslagkom.
Klop het met de mixer goed door elkaar.
Dit duurt ongeveer 1 minuut.



Doe het volkorenmeel bij het kwarkmengsel.
Doe het bakpoeder er ook bij.



Roer met een spatel alles door elkaar.
Roer tot een stevig iets plakkerig deeg.
Maak er een bal van.



Verdeel het deeg in 8 gelijke stukjes.
Maak je handen vochtig.
Rol de stukjes deeg tot mooie bolletjes met vochtige handen.
Leg de bolletjes op de bakplaat.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de broodjes in 20 tot 25 minuten goudbruin en gaar.
Klop op de onderkant, als het hol klinkt, zijn ze gaar.
Laat de broodjes afkoelen op een tartrooster.