



Bergerhof
Boerderijwinkel

Kwarkbroodjes met appel

Heel makkelijk, heel lekker en best wel gezond

Ontbijt



4-8 personen



Bereiden: 20 minuten

Bakken: 20 minuten

Ingrediënten

2 Wellant appels
225 gram havermout
150 gram volkorenmeel
1/2 theelepel bakingsoda
1 theelepel kaneel
snufje zout
375 gram volle kwark
6 eieren
2 eetlepels honing of
ahornsiroop (of van beide
een eetlepel)
1 eetlepel olijfolie

Werkwijze

1. Schil de appels en snijd in stukjes.
2. Verwarm de oven voor op 200°C.
3. Maal in de keukenmachine de haver. Voeg het volkorenmeel, de baksoda, de kaneel en het zout toe. Laat even kort meedraaien, zodat alles goed is gemengd.
4. Meng in een beslagkom de eieren, olie, honing en/of stroop.
5. Meng het meelmengsel door het eiermengsel. Of zoals in Amerikaanse recepten staat: meng het droge door het natte mengsel.
6. Maak met twee eetlepels 12 bolletjes. Leg de bolletjes op een bakplaat met bakpapier.
7. Bak de broodjes in 20 minuten af.