



**Smaak  
maker**

# Kwarkbollen

## Ingrediënten

### voor 8 kwarkbollen

- 125 g magere kwark
- 1 banaan
- 125 g volkoren tarwemeel
- 6 g bakpoeder
- 50 g rozijnen
- 2 eetlepels zonnebloemolie

## Benodigheden

- Een oven
- Een kom
- Een garder
- Keukenmachine  
of staafmixer
- Bakpapier
- Lepel

## Aan de slag

- ♥ Verzamel alle spullen en ingrediënten die je nodig hebt.
- ♥ Verwarm de oven voor op 180 graden.
- ♥ Doe het tarwemeel, bakpoeder, de rozijnen, in een kom.
- ♥ In een andere kom doe je de magere kwark, een banaan en 2 eetlepels olie. Dit mix je tot een glad mengsel met de staafmixer of in een keukenmachine.
- ♥ Doe het kwark- en banaanmengsel in de kom met de droge ingrediënten en roer het geheel door tot er geen klontjes meer in zitten.
- ♥ Leg het bakpapier op een ovenplaat en maak 8 kleine, platte bolletjes van het deeg.
- ♥ Bak de kwarkbollen in ongeveer 15-20 minuten gaar in de oven.

Tip: Wil je de kwarkbollen invriezen? Laat ze dan eerst even afkoelen!