

Glutenvrije kwark-rozijnenbroodjes / Gluten free cottage cheese - raisins buns



De boodschappen

150 gram blanke rozijnen

1 eetlepel olijfolie

2 vrije uitloop eieren

250 gram kwark (Alpro Go On, Soya kwarkvervanger)

suiker naar smaak, om te bestrooien

250 gram Schär B, glutenvrij witbrood meel

1 eetlepel bakpoeder

2 zakjes vanillesuiker

Zo maak je glutenvrije kwarkbroodjes met rozijnen

Week de rozijnen 5 minuten in warm water en laat ze uitlekken.

Mix het glutenvrije meel met bakpoeder, kwark, olie, eieren en vanillesuiker.

Klop de rozijnen door het deeg.

Leg bakpapier op de bakplaat en schep er met een ijsschep nette balletjes deeg op.

Verwarm de oven voor tot 180°C

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de broodjes in 25-30 minuten goudbruin.

Strooi (poeder)suiker naar smaak op de warme broodjes.

Glutenvrije kwark-rozijnenbroodjes / Gluten free cottage cheese - raisins buns



Shopping list

150 grams of white raisins	250g Schär B, gluten-free white bread flour
1 tablespoon of olive oil	1 tablespoon baking powder
2 free-range eggs	2 sachets of vanilla sugar
250 grams of cottage cheese (Alpro Go On, Soya cottage cheese substitute)	
sugar to taste, to dust	

How to make gluten-free cottage cheese buns with raisins

Soak the raisins in warm water for 5 minutes and let them drain.

Mix the gluten-free flour with baking powder, cottage cheese, oil, eggs and vanilla sugar.

Whisk the raisins into the dough.

Place a sheet of baking paper on the baking tray and make neat dough balls with an ice scoop.

Preheat the oven to 180°C

Place the baking tray in the middle of the oven and bake the buns in 25-30 minutes golden brown.

Sprinkle (icing) sugar to taste on the hot buns.