

Yoghurt- mueslibroodjes



Ingrediënten voor +/- 5 broodjes

- 50 g gemengde noten
- 150g volkoren meel
- 1 koffielepel bakpoeder
- vanille-extract
- 150g plattekaas (=kwark)
- Of Griekse 0-2% yoghurt
- 1 ei
- 35g rozijntjes



Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Hak de noten fijn.
- Meng het meel, het bakpoeder en het vanille-extract in een kom.
- Klop het eitje los.
- Voeg de noten, rozijnen, plattekaas/yoghurt en het losgeklopt ei toe aan het mengsel. Roer goed door.
- Bedek een ovenplaat met bakpapier.
- Maak de handen nat en maak bolletjes van het deeg, verdeel over de bakplaat.
- Zet gedurende 20 minuten in de voorverwarmde oven.
- Klaar om bij het ontbijt te serveren.

Tips

- Deze broodjes zijn ideaal ter vervanging van je pistoletje op zondag 😊. Ideaal met zelfgemaakte confituur.
- Door volkoren meel te gebruiken i.p.v. witte bloem worden deze broodjes een stuk vezelrijker en zullen ze langer verzadigen.

Bron

- eigen recept