



NEDERLANDSE
Coeliakie
VERENIGING

Recept

Kwark-vruchten broodjes (12 stuks)

Bakdemonstratie Nederlandse Coeliakie Dag 8 april 2017

Benodigheden

- Geleerde siliconen muffinvormpjes of een muffin bakvorm (= cupcakevorm)
- Mengkom
- Vork of garde
- Lepel

Ingrediënten

- 2 eieren
- 50 gram (riet)suiker (met evt. zakje vanillesuiker)
- 250 gram glutenvrij witte meel
- 1 zakje (1 theelepel) baking soda
- 250 gram kwark (halfvol)
- 1 theelepel citroenrasp
- Geweekt gedroogd fruit (minimaal 2 uur weken)

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 175 graden (hete lucht)
- Klop in een mengkom de eieren los met de suiker
- Voeg meel toe, alsmede de baking soda, de kwark en citroenrasp
- Giet het gedroogde fruit af. Snij grote stukken gedroogd fruit in kleine stukjes. Voeg ook het gedroogde (geweekte) fruit toe
- Meng alles door elkaar in de mengkom
- Verdeel het deeg in porties van \pm 50 gram en verdeel ze over de siliconen muffinvorm of een **ingevette** muffinvorm en strijk de bovenkant af met de bolle kant van een (natgemaakte) lepel
- Afbakken op 175 graden \pm 30 minuten

Eet smakelijk