

Snelle broodjes, fruitbroodjes en kaneelbroodjes

Snelle broodjes (6 grote of 12 kleintjes)

Benodigdheden

- 2 siliconen bakvormen, “disco” van bakvormen.com of een muffinvorm (12 stuks)

Ingrediënten

- 250 gram broodmix, wit of bruin*
- snufje zout (géén zout, als het al in het meel zit!)
- 250 gram kwark
- 10 gram bakpoeder
- 2 theelepels basterdsuiker (kan weggelaten worden)
- 2 grote eieren (L) of 3 kleinere (M), totaal ca 150 gram zonder schaal
- Heb je iets te weinig ei vul het gewicht dan aan met een beetje zonnebloemolie
- (Handje zaadjes naar keuze)

Bereiding

- Verwarm de oven voor tot 180 graden.
- Weeg het meel, bakpoeder en basterdsuiker bij elkaar in een kom en roer het met een vork door elkaar.
- Meng er ook de kwark en het ei door tot een egaal, klontvrij geheel.
- Verdeel het deeg gelijkmatig over de 6 vormpjes.
- Laat de vormen een paar keer op het aanrecht vallen zodat het goed verdeeld is
- Strooi er evt. nog wat zaadjes over en druk ze een beetje aan.
- Bak de broodjes in 25-30 minuten gaar en goudbruin.
- Laat ze op een rooster afkoelen.

Fruitbroodjes

Zelfde bereiding als bij de “snelle broodjes”, voeg rozijnen toe na de eieren.

Ingrediënten

- 250 gram broodmix, wit of bruin*
- snufje zout (géén zout, als het al in het meel zit!)
- 250 gram kwark
- 10 gram bakpoeder
- Ca 30 gram bruine basterdsuiker
- 1 theelepel kaneel
- 2 grote eieren (L) of 3 kleinere (M), totaal ca 150 gram zonder schaal
- Heb je iets te weinig ei vul het gewicht dan aan met een beetje zonnebloemolie
- 125 gram rozijnen (of ander gedroogd fruit naar keuze)

- Ca 1 eetlepel geraspte citroenschil

Kaneelbroodjes (10-12 stuks)

Benodigheden:

- 10-12 kleine mini broodvormpjes of muffinvorm, ingevet.

Ingrediënten

- 250 gram (witte) broodmix*
- snufje zout (géén zout, als het al in het meel zit!)
- 12 gram bakpoeder
- ½ theelepeltje zout (als het niet in de broodmix zit)
- Zakje vanillesuiker
- 3 theelepels kaneel
- 250 gram kwark
- 2 grote eieren (L) of 3 kleinere (M), totaal ca 150 gram zonder schaal
- Heb je iets te weinig ei vul het gewicht dan aan met een beetje zonnebloemolie.

Vulling;

- 50 gram roomboter
- 70 gram bruine basterdsuiker
- 3 theelepels kaneel

Bereiding

- Verwarm de oven voor op **175** graden.
- Weeg broodmix t/m kaneel in een mengkom en roer het met een vork goed door elkaar.
- Meng er ook de kwark en het ei door tot een egaal, klontvrij geheel.
- Verwarm voor de vulling de roomboter tot het net gesmolten is.
- Meng er de bruine basterdsuiker en het kaneel doorheen.
- Verdeel het deeg over de vormpjes.
- Schep kleine beetjes van de vulling verdeeld over de bovenkant van het deeg in de vormpjes.
- Meng de vulling een klein beetje door het deeg, bv met de vork of met een satéprikker. De rest zakt tijdens het bakken in het broodje.
- Bak de broodjes, in het midden van de oven in ca. 25-30 minuten gaar en mooi bruin.
- Stort de broodjes uit de vormpjes en laat ze op een rooster afkoelen.

***Voor een zachter resultaat neem je 175 gram broodmix en 75 amandelmeel.**

Denk bv ook eens aan hartig; meng wat pizzakruiden door het deeg, meng er kleine stukjes ham en/of salami door heen en bestrooi met een beetje geraspte kaas.

Eet smakelijk!