

Kwarkbroodjes recept

 ± 1 uur

 ± 1.5 uur

 10 personen



Ken je kwarkbrood al? De structuur van dit brood zit tussen dat van 'gewoon' brood en cake in. Je kunt een groot brood maken, maar wij kozen voor bolletjes. Die zijn lekker handzaam en daardoor perfect als tussendoortje voor onderweg. Instagrammer Siham Daily maakte speciaal voor ons onderstaand kwarkbroodjes recept. Lees dus snel verder!

Kwarkbrood; gezond én lekker!

Het fijne aan kwarkbrood is dat het brood lekker gezond is, net zoals bijvoorbeeld bananenbrood dat is. Daarnaast smaakt het ook nog eens onwijs lekker! Maak dan echt eens heerlijke kwarkbroodjes met ons recept. Ze zijn namelijk helemaal niet zo lastig om te maken.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 520 gram Molen de Hoop Patentbloem;
- 40 gram + 1 theelepel suiker;
- 7 gram zout;
- 9 gram gist;
- 100 gram gedroogde abrikozen;
- Plasticfolie.

Overige benodigdheden:

- 2 eieren;
- 200 gram Franse magere kwark;
- 100 milliliter warm water;
- 50 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- Schaaltje melk;
- Keukenmachine met mengkom.



Het beleggen van de kwarkbroodjes

Kwarkbrood(jes) zijn van zichzelf al onwijs lekker, maar je kunt ze natuurlijk ook prima naar smaak beleggen. Snijd de bolletjes door midden en beleg ze naar keuze. Kaas, ham, kipfilet; het kan allemaal! Zelf een royale laag roomboter is al onwijs lekker op kwarkbrood. Al is dat natuurlijk niet erg gezond ;).

Deel jouw kwarkbroodjes met ons!

Heb jij ook met ons recept lekkere kwarkbroodjes gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 x Vershoudfolie 30cm x 300m** (Art.nr.: TW16601)
- 1 x Abrikozen Gedroogd 200g (Art.nr.: BNC01306)

