

## Ingrediënten

250 gram tarwevolkorenmeel (plus voor bestuiven en te vormen, 50 gram boekweitvolmeel, 25 gram gist, 5 eetlepels lauwe melk, 80 gram zachte boter (plus om in te vetten, 250 gram magere kwark, 80 gram honing, 2 eieren, 1 eierdooier, zout, geraspte schil van een halve onbespoten citroen, 150 gram rozijnen, ongezwaveld, 2 eetlepels slagroom of melk, 2 eetlepels maanzaad, 2 eetlepels sesamzaad.

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Neutraal  
**Soort\_gerecht:** Brood  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Kwarkrozijnenbroodjes met maanzaad en sesam

### Bereidingswijze

Vermeng tarwe- en boekweitmeel in een schaal, maak in het midden een kuiltje en verkruimel de gist erin. Roer een zetsel van de gist met een beetje lauwe melk en wat meel uit de schaal, laat dit afgedekt met een doek op een warme, vochtvrije plaats circa 15 minuten rijzen, tot het blazen vormt. Verdeel de boter in stukjes en doe deze met de kwark (eventueel eerst uitgeknepen in een doek), de honing en de eieren bij het zetsel. Voeg ook zout en citroenschil toe en kneed van dit alles een glad deeg. Blijf kneden en slaan tot het van de rand loslaat en blazen trekt. Leg een doek over de schaal en laat het deeg minstens 30 minuten rijzen tot het volume is verdubbeld. Was intussen de rozijnen in een zeef onder warm water en dep ze goed droog in een doek. Doe ze in een schaaltje met cognac of rum en laat ze afgedekt wellen. Bestuif het werkvlak met meel. Druk het gerende deeg goed in elkaar en kneed het op het werkvlak nog eens goed door. Kneed ook de rozijnen er door. Vet een bakplaat in met boter. Vorm met bemeelde handen bolletjes van circa 5 centimeter middellijn van het deeg en leg ze niet te dicht bij elkaar op de bakplaat. Verwarm de oven voor op 200 °C. Klop de eierdooier los met de slagroom of de melk en bestrijk de broodjes ermee. Bestrooi de helft van de broodjes met maanzaad, de andere helft met sesam. Schuif de bakplaat op de middelste richel van de hete oven en bak de broodjes in 20 - 25 minuten goudbruin. Laat de broodjes op een rooster afkoelen en eet ze liefst vers.