**Kwarkbollen met appel**

**Benodigdheden:**

* 250 gram zelfrijzend bakmeel
* Een handje rozijnen
* 250 gram kwark
* 1 el zonnebloemolie
* 1 zakje vanille suiker
* 2 eieren
* 2 appels
* kaneel
* snufje zout

**Bereiding:**

* Leg de rozijnen ongeveer 20 minuten in een bakje heet water om te wellen.
* Verwarm de oven voor op 180 graden
* Meng de kwark, olie, eieren, het zout en de vanillesuiker door elkaar. Voeg daarna het bakmeel toe. Roer met een lepel, want het is plakkerig deeg.
* Snijd de appels in kleine blokjes en bestrooi ze met kaneel. Voeg ze aan het deeg toe.
* Laat de rozijnen uitlekken en voeg ze toe aan het deeg.
* Maak met een ijsschep bolletjes en leg ze op bakpapier.
* Zet de kwarkbollen 15 minuten in de oven op 180 graden