

Recept Rozijnenbollen (vegan)

Ingrediënten voor 10 bolletjes:

125 gr speltbloem*

125 gr volkoren speltmeel*

30 gr koude plantaardige boter in blokjes

50 gr havermout*

¼ tl zout

25 gr suiker

1 tl baksoda

100 gr rozijnen

225 milliliter haver- of sojadrink gemengd met 1 eetlepel citroensap

Producten met een * zijn verkrijgbaar in de molen.

Bereiding: Verwarm de oven voor tot 200 graden. Bekleed een bakplaat met een vel bakpapier. Doe beide meelsoorten in een kom en wrijf er met uw vingers de boter door, tot een kruimelig mengsel. Roer de havermout, het zout, de suiker, de baksoda en de rozijnen er met een pollepel door. Roer het plantaardige drink-citroenmengsel erdoor. Het wordt een brijachtige massa, dat klopt. Schep met behulp van een ijsboltang of grote lepel 10 porties deeg op de bakplaat. Vorm zo nodig bij tot een bolletje. Bak in het midden van de oven in 20-22 minuten, bruin met krokante korst. Laat afkoelen op een rooster, als het lukt, voor u toehapt!

Veel plezier, en eet smakelijk!

