



Banana bread

Vochtige cake van rijpe bananen, ideaal om overrijp fruit te verwerken. Lekker bij de koffie, eventueel met wat walnoten erdoor.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	55'	10	Dessert

Ingrediënten

- 4 rijpe bananen
- 250 gr bloem
- 150 gr suiker
- 100 gr boter, gesmolten
- 2 eieren
- 1 kl baksoda
- 1 kl bakpoeder
- 1 kl kaneel
- 1 snuifje zout

1 kl vanille-extract

80 gr walnoten (optioneel)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170°C. Bekleed een cakevorm van 24 cm met bakpapier.
2. Prak de bananen fijn met een vork tot een gladde massa.
3. Klop de eieren met de suiker en de gesmolten boter luchtig. Roer de geprakte bananen en het vanille-extract erdoor.
4. Meng in een aparte kom de bloem met de baksoda, het bakpoeder, de kaneel en het zout. Spatel het bloemmengsel door het natte mengsel tot alles net gemengd is. Roer er eventueel de walnoten door.
5. Giet het beslag in de voorbereide cakevorm en strijk de bovenkant glad.
6. Bak 55 minuten in de voorverwarmde oven, of tot een satéprikker er droog uitkomt.
7. Laat de banana bread 10 minuten in de vorm rusten en laat vervolgens volledig afkoelen op een rooster.

Tip

Hoe rijper en zwarter de bananen, hoe zoeter en smaakvoller het brood. Gebruik dus gerust bananen die je anders zou weggooien. Laat het beslag niet te lang roeren nadat je de bloem toevoegt, anders wordt de cake taai.

Lekker met

Lekker op zich, maar ook heerlijk met een dun laagje gezouten boter of een lepel kwark.

Dranktip

Serveer met een kop verse koffie of een glas koude melk.