



Recept Bananenbrood

Ingrediënten

Voor 1 'brood'

- 250 gr bloem
- 3 tot 4 rijpe bananen
- 75 gram (riet)suiker
- Zakje vanillesuiker
- 2 tl bakpoeder
- 1 tl baking soda
- Snuf zout
- 75 ml zonnebloemolie

Verder nodig

- Cakeblik van 25 cm lang
- Houten satéprikker

Optioneel

- Handvol rozijnen
- Handvol (wal)noten

Bereiding

Dit is een vegan variant. Verwarm de oven voor op 180 graden. Als je rozijnen toevoegt, week deze eerst in warm water en voeg deze, samen met de noten, als laatste toe aan het beslag. Giet voor toevoegen het warme water af.

Snij de banaan in stukjes in een kom, zet de mixer op de banaan of prak fijn. Voeg de overige ingrediënten toe. Mix of spatel net zo lang tot de bloem niet meer zichtbaar is.

Vet het cakeblik in met olie en bestuif met wat bloem tegen het plakken. Giet het mengsel in het blik. Bak vervolgens 45 minuten tot een uur. Controleer met een satéprikker of de binnenkant gaar is. Steek deze van boven naar beneden in de cake op het dikste stuk. Er mag geen beslag meer aan de satéprikker kleven als je die eruit haalt.

Mocht de cake al vrij donker van kleur worden, dek deze af met aluminiumfolie tegen het verbranden. Mocht de cake na een uur vanbinnen nog niet droog zijn, haal eventuele aluminiumfolie eraf en bak nog een minuut of tien op 140 graden. Bak niet te lang door, anders wordt de cake te droog.

Laat de cake afkoelen, stort op een bord, snij in plakken en serveer.