# Bananenbrood

## Ingrediënten

1 Pak Koopmans Bananenbrood
125 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
4 Stuk(s) Banaan
4 Stuk(s) Ei

## Keukenspullen

Bloem om te bestuiven
Boter om in te vetten
Cakeblik
Mixer met gardes

## 1. Voorbereiden

Plaats het rooster onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Vet de cakevorm goed in met boter en bestuif de binnenkant met bloem.

## 2. Bananenbroodbeslag maken

Klop met de mixer met garden de **boter (125 g)** zacht in een beslagkom. Prak de **bananen (4 stuks)** met een vork en voeg deze met de **eieren (4 stuks)** en de **bananenbroodmix (1 pak Koopmans Bananenbrood)** aan de boter toe.

Mix het geheel met de mixer met garden op de laagste stand in maximaal 1 minuut tot een beslag. Hierin zijn nog stukjes banaan zichtbaar.

Doe het bananenbrood beslag in de cakevorm.

> ### Extra smeuïg bananenbrood
> Voor een extra smeuïg bananenbrood gebruik je rijpe bananen (hierdoor wordt het bananenbrood wel iets lager).

> ### Pecannoten
> Extra lekker: voeg ongeveer 115 g fijngehakte pecannoten toe aan het bananenbroodbeslag. Houd een paar pecannoten apart en druk deze in het beslag als de vorm gevuld is met het bananenbroodbeslag.

## 3. Bananenbrood bakken

Bak het bananenbrood in 65 à 70 minuten gaar en bruin. Zet het bananenbrood in de cakevorm op een rooster en laat het bananenbrood 10 minuten afkoelen in de bakvorm. Haal het bananenbrood uit de vorm en laat het verder afkoelen op een rooster.

### Elektrische oven

De meest geschikte ovenstand voor bananenbrood is elektrisch. Het bananenbrood bakt dan mooi gelijkmatig.

### Gaarproef

Aan het einde van de baktijd kun je controleren of het bananenbrood gaar is door met een (saté)prikker in het midden van de cake te prikken. Wanneer de prikker er schoon uitkomt is het bananenbrood gaar. Zo niet, zet dan het bananenbrood nog 10 minuten terug en herhaal tot de prikker er droog uitkomt.