Bananenbrood met aardbeien

Ingrediënten

125 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
3 Stuk(s) Banaan
2 Stuk(s) Ei (licht geklopt)
1 Pak Koopmans Bananenbrood
200 g (gram) Aardbeien

Keukenspullen

Bakpapier
Cakeblik 30 cm
Mixer met gardes
Mengkom

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C) en bekleed het cakeblik met bakpapier.

2. Bananenbroodbeslag maken

Klop met de mixer met garden de **boter (125 g)** zacht in een mengkom.

Prak de **bananen (3 stuks)** met een vork. Voeg ze met de licht geklopte **eieren (2 stuks)** en het **pak Koopmans Bananenbrood** toe aan de zachte boter.

Mix de ingrediënten met de mixer met garden op de laagste stand in maximaal 1 minuut tot een beslag. Er zijn nog stukjes geprakte banaan te zien.

Snijd de **aardbeien (200 g)** in 4 delen. Doe de aardbeien in een kom en bestrooi ze met bloem. Roer de aardbeien door het beslag. Houd wat aardbeien apart voor de decoratie van het bananenbrood.

> Aardbeien
> Je kunt ook gevriesdroogde aardbeien gebruiken.

3. Bananenbrood bakken

Stort het beslag in de cakevorm en bak het bananenbrood met aardbeien in 65-70 minuten gaar en bruin.

Zet het bananenbrood in de cakevorm op een rooster en laat het bananenbrood 10 minuten afkoelen in de bakvorm.

Decoreer het bananenbrood met de apart gehouden aardbeien.