Bananenbrood met blauwe bessen en Griekse yoghurt

Ingrediënten

125 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
3 Stuk(s) Banaan
4 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Koopmans Bananenbrood
200 g (gram) Blauwe bessen
4 tl. (theelepels) Griekse yoghurt
2 tl. (theelepels) Honing

Keukenspullen

Boter om in te vetten
Bloem om te bestuiven
Cakeblik 30 cm
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. Bananenbrood beslag maken

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

Prak de **bananen (3 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). Leg wat beetje **blauwe bessen (1 handje)** apart, deze gebruik je later als decoratie. Spatel de andere blauwe bessen voorzichtig door het bananenbroodbeslag.

Doe het bananenbrood beslag in de cakevorm.

Extra smeuïg bananenbrood

Voor een extra smeuïg bananenbrood; gebruik rijpe bananen (hierdoor wordt het bananenbrood wel iets lager).

Vriesvers

Buiten het seizoen kun je prima blauwe bessen uit de vriezer gebruiken.

Bakpapier

Bekleed de cakevorm met een brede en ruimoverhangende strook bakpapier. Vouw aan de zijkant het bakpapier een beetje om. Zo kun je na het bakken het bananenbrood gemakkelijk uit het cakeblik halen.

3. Bananenbrood bakken

Bak het bananenbrood 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.

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.

Bewaartip

Bewaar het bananenbrood in een goed afgesloten trommel of in een plastic zak; maximaal 3 dagen buiten de koelkast of 5 dagen in de koelkast. Of vries het bananenbrood in. Verpak het goed in plastic, dan is het maximaal drie weken te bewaren.

4. Yoghurttopping maken

Roer de **Griekse yoghurt (4 el)** los en meng het met de **honing (2 el)**. Verdeel het over het bananenbrood. Strooi wat blauwe bessen over de topping en klaar is jouw bananenbrood met yoghurttopping.