

## Ingrediënten

125 g Boter (ongezouten roomboter)  
4 Banaan  
5 Ei  
1 Pak Koopmans Bananenbrood  
1 Citroen  
300 g MonChou®  
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

## Keukenspullen

Cakeblik 30 cm  
Bloem om te bestuiven  
Boter om in te vetten  
Mixer met gardes  
Mengkom

---

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C). Plaats het rooster iets onder het midden van de oven.

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

---

## 2. Maak een beslag voor bananenbrood

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

Prak de **bananen (4 stuks)** met een vork.

Voeg de bananen, de **eieren (4 stuks)** en de **mix voor bananenbrood (1 pak)** aan de boter toe en mix het geheel met de mixer met garden op de laagte stand in 1 minuut tot een egaal beslag. Verdeel de helft van het beslag over de cakevorm.

---

---

### 3. Maak een citroen-cheesecakebeslag

Rasp de schil van de **citroen (1 stuk)** en pers het sap uit.

Mix de citroenrasp en het citroensap met de **MonChou (300 g)**, het **ei (1 stuk)** en de **vanillesuiker (1 zakje)** tot een glad en romig geheel.

---

### 4. Bak je bananenbrood met cheesecakeswirl

Verdeel het citroen-cheesecakebeslag over het laagje bananenbroodbeslag in de cakevorm en dek af met het resterende bananenbroodbeslag.

Bak het bananenbrood in de oven in 65-70 minuten gaar en goudbruin.

Laat het bananenbrood op een rooster 10 minuten afkoelen in de vorm. Haal het bananenbrood vervolgens uit de cakevorm en laat verder afkoelen.