Bananenbrood met citroen-cheesecake swirl

Ingrediënten

125 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
4 Banaan
5 Ei
1 Pak Koopmans Bananenbrood
1 Citroen
300 g (gram) 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.