Bananenbrood met frambozen en pure chocolade

Ingrediënten

125 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
3 Stuk(s) Banaan
2 Stuk(s) Ei (licht geklopt)
1 pak(ken) Koopmans Bananenbrood
1 snufje Nootmuskaat
0.5 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
100 g (gram) Frambozen
50 g (gram) Pure chocolade

Keukenspullen

Bakpapier
Cakeblik 30 cm
Mixer met gardes

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 beslagkom.

Prak de **bananen (3 stuks)** met een vork. Voeg ze met de **eieren (2 stuks)**, **vanillesuiker (half zakje)**, **nootmuskaat (snufje)** en **bananenbroodmix (1 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).

Spatel de **frambozen (100 g)** en de **chocolade (50 g, gehakt in stukjes**) door het bananenbroodbeslag. Doe het beslag in het cakeblik en verdeel het gelijkmatig. Druk eventueel een paar achtergehouden frambozen in de bovenkant van het bananenbrood.

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

> ### Variatietip
> Gebruik eens witte in plaats van pure chocolade. Ook dat combineert heel goed met frambozen.

3. Bananenbrood bakken

Bak het bananenbrood met frambozen en chocolade 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 het cakeblik en laat het verder afkoelen op een rooster.

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.