

Bananenbrood met haveremout, appelcompote en rozijnen

Ingrediënten

100 g Rozijnen
125 g Roomboter (op kamertemperatuur)
350 g Appelcompote
4 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
1 Pak Koopmans Bananenbrood
2 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
75 g Haveremout

Keukenspullen

Bakvorm
Bloem om te bestuiven
Boter of bakspray om mee in te vetten
Cakeblik 30 cm
Mixer met gardes
Mengkom

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. Wel de **rozijnen (100 g)** 10 min in warm water.

2. Bananenbrood beslag maken

Klop met de mixer met garden de **boter (125 g)** zacht in een beslagkom. Voeg de inhoud van het potje **appelcompote (350 g)** met de **eieren (4 stuks)** en de bakmix uit het **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. Snijd de **appels (2 stuks)** met schil in blokjes en spatel deze samen met de **haveremout (75 g)** door het beslag. Doe het beslag in de cakevorm en verdeel de rest van de haveremout over de bovenkant.

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.