Bananenbrood met kokos en witte chocolade

Ingrediënten

1 tl. (theelepels) Kokos
200 g (gram) Witte chocolade
125 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
4 Stuk(s) Banaan
2 tl. (theelepels) Cacaopoeder
4 Stuk(s) Ei
55 g (gram) Kokos
1 pak(ken) Koopmans Bananenbrood

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Boter om in te vetten
Bloem om te bestuiven
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). De meest geschikte ovenstand voor bananenbrood is elektrisch. Het bananenbrood bakt dan mooi gelijkmatig.

Vet de cakevorm goed in met **boter** en bestuif de binnenkant met **bloem**. Hak de **witte chocolade (200 g)** in kleine stukjes.

> **Pure chocolade**
> Ook erg lekker, vervang de witte chocolade door pure chocolade. Dan krijg je een bounty-effect!

2. Bananenbroodbeslag maken

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

Prak de **bananen (4 stuks)** met een vork en voeg deze met de **eieren (4 stuks)**, **cacaopoeder (2 el)**, de **gehakte witte chocolade (200 g)**, **kokos (55 g)** en de **Koopmans bananenbroodmix (1 pak)** 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.

Doe het bananenbrood beslag in de cakevorm.

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

> ### Pecannoten
> Extra lekker: voeg ongeveer 115 g fijngehakte pecannoten toe aan het bananenbroodbeslag. Houd een paar pecannoten apart en druk deze in het beslag als de vorm gevuld is met het bananenbroodbeslag.

3. Bananenbrood bakken

Bak het bananenbrood in 65 à 70 minuten gaar en bruin.

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.

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. Decoreer het bananenbrood met **kokos (1 el)**.