Bananenbrood met kruidige peren

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Bananenbrood
3 Stuk(s) Peer
175 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 tl (theelepels) Kardemom (gemalen)
4 Stuk(s) Banaan
4 Stuk(s) Ei

Keukenspullen

Koekenpan
Cakevorm 30 cm
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes

1. Receptvideo Bananenbrood met kruidige peren

2. Voorbereiden

Was de **peren (3 stuks)** en snijd in de lengte in 3 plakken. Verwarm de **roomboter (50 g)** in een koekenpan, voeg de peren en de **kardemom (1 tl)** toe en karamelliseer de peren op middelhoog vuur 10 minuten aan beide kanten. Haal uit de pan en laat iets afkoelen.

Verwarm de oven voor (Elektrisch 160°C / Hetelucht 140°C).

3. Bananenbrood maken

Vet de cakevorm in met boter en bekleed met bakpapier.

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

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

Voeg de geprakte bananen, de **eieren (4 stuks)** en de **bakmix (1 pak Koopmans Bananenbrood)** aan de boter toe en mix het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een egaal beslag. Doe het beslag in de cakevorm en druk de plakken gekaramelliseerde peer met het steeltje naar boven tot de bodem van het beslag.

> ### Gebruik rijpe bananen
> Hoe rijper de bananen, hoe smeuïger en zoeter je banenbrood. Gebruik je overrijpe bananen dan wordt het bananenbrood lager. Gebruik geen onrijpe bananen; dan krijgt je bananenbrood te weinig smaak.

4. Bananenbrood bakken

Bak het bananenbrood met de kruidige peren in de oven in 70 minuten gaar en goudbruin.

Laat het bananenbrood hierna 10 minuten afkoelen in de bakvorm buiten de oven. Haal vervolgens voorzichtig uit de bakvorm en laat verder afkoelen op een rooster.