

## Ingrediënten

125 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)  
4 Stuk(s) Banaan  
1 pak(ken) Koopmans Bananenbrood  
4 Stuk(s) Ei  
115 g (gram) Pecannoten  
Bloem om te bestuiven

## Keukenspullen

Mengkom  
Cakeblik 30 cm  
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).

Vet de cakevorm goed in met **boter** en bestuif de binnenkant met **bloem**.



## 2. Bananenbrood maken

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

Prak de **bananen** met een vork.

Voeg de geprakte bananen, de **eieren** en de **bakmix** aan de boter toe.

Mix het geheel met de mixer met garden op de laagste stand in maximaal 1 minuut tot een beslag.

Hak **de helft van de pecannoten** klein en spatel dit door het beslag.

Doe het beslag in de cakevorm.

Druk de overige pecannoten bovenop het bananenbrood. Bak het bananenbrood in 65 - 70 minuten gaar en goudbruin.

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