



Bananenbrood met pecannoten en chocolade

Ingrediënten

125 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Bananenbrood
4 Banaan
4 Ei
150 g (gram) Blauwe bessen
1 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips
75 g (gram) Pecannoten
Dr. Oetker Glazuur Wit

Keukenspullen

Mengkom
Bloem om te bestuiven
Cakevorm 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. 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)** en de **bakmix (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.

Spatel de helft van de gehakte **pecannoten (75 g)**, de **chocolate chips (1 zakje)** in stukken en de **blauwe bessen (150 g)** door het bananenbroodbeslag.

Doe het beslag in de cakevorm en druk de overige pecannoten op de bovenkant van het bananenbrood. 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 zodat je 'm makkelijker uit de vorm krijgt. Haal het bananenbrood uit de vorm en laat deze verder afkoelen op een rooster.

Leg het **zakje met witte glazuur** vijf minuten in een kommetje met heet water. Knip een klein puntje van het zakje en trek smalle strepen over het bananenbrood.