Bananenbrood met romige karamelsaus

Ingrediënten

1 Blik(ken) Gecondenseerde melk
5 Stuk(s) Banaan
125 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Koopmans Bananenbrood
4 Stuk(s) Ei
1 tl (theelepels) Zeezout (grofgemalen)

Keukenspullen

Steelpan
Cakeblik 30 cm
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Breng een steelpan met water aan de kook. Zet de **gecondenseerde melk (1 blikje)** in het water, doe de deksel op de pan en laat minimaal 2 uur op laag vuur doorkoken. Giet daarna het water af en laat het blikje goed afkoelen.

2. Bananenbrood maken

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Vet de cakevorm in met boter en bekleed met bakpapier.

Snijd 1 banaan in de lengte doormidden. Prak de overige **bananen (totaal 5 stuks)** fijn met een vork.

Klop met de mixer met garden 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 leg de twee halve bananen sierlijk op het beslag en druk zacht aan.

> ### 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 krijg je bananenbrood te weinig smaak.

3. Bananenbrood bakken

Bak het bananenbrood met 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.

Decoreer het bananenbrood met dotjes dulce de leche karamel en besprenkel met **grof zeezout (1 tl)**. Serveer plakjes bananenbrood met wat extra dulce de leche.