

Ingrediënten

225 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
4 Stuk(s) Banaan
4 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Koopmans Bananenbrood
4 Zakje(s) Thee (Spicy Chai)
4 Plakje(s) Ananas
125 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Boter crème

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Snijplank
Spatel
Vork
Boter of bakspray om mee in te vetten
Bloem om te bestuiven

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 of Dr. Oetker Bakspray en bestuif de binnenkant met bloem.

2. Bananenbrood beslag maken

Klop met de mixer met de 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)**, de **thee uit 3 zakjes** en de bakmix **Koopmans Bananenbrood (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.

Snijd de **ananas (4 plakjes)** in stukjes. Spatel deze door het beslag en doe het beslag dan in de cakevorm.

3. Bananenbrood bakken

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.

Gaarproef

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. Zo niet, zet dan het bananenbrood nog 10 minuten terug en herhaal tot de prikker er droog uitkomt.

4. Topping maken

Verwarm de **melk (125 ml)** in de magnetron of in een pannetje op het vuur. Laat het zakje Spicy Chai **thee (1 zakje)** trekken in de melk totdat deze afgekoeld is in de koelkast.

Klop de **zachte boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 min. glad en smeüig en zonder klontjes. Knijp het theezakje goed uit in de afgekoelde melk. Voeg dit toe aan de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (1 zakje)**. Mix het geheel ca $\frac{3}{4}$ minuut met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom, zodat alle boter goed los komt en door de crème gemengd kan worden. Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Verdeel de topping over de bovenkant van het afgekoelde bananenbrood.

Bewaartip

Bewaar het bananenbrood in een goed afgesloten trommel of in een plastic zak (maximaal 3 dagen buiten de koelkast of 5 dagen in de koelkast) of vries het bananenbrood in. Verpak het goed in plastic, dan is het maximaal drie weken te bewaren.