Bananenbrood met walnoot en dadel

Ingrediënten

125 g (gram) Dadel
125 g (gram) Walnoten (Dr. Oetker)
125 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
4 Banaan
4 Ei
1 Pak Koopmans Bananenbrood

Keukenspullen

Bloem om te bestuiven
Boter om in te vetten
Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes
Staafmixer

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onder het midden van de oven en verwarm de oven voor. Vet de cakevorm goed in met boter en bestuif de binnenkant met bloem. Maak de **dadels (125 g)** fijn in een blender of met een staafmixer.

Hak de **walnoten (60 g)**. Leg de helft van de walnoten apart voor decoratie van het bananenbrood.

> ### Bakken in elektrische oven
> De meest geschikte ovenstand voor bananenbrood is elektrisch. Het bananenbrood bakt dan mooi gelijkmatig.

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)**, gepureerde **dadels (125 g)**, gehakte **walnoten (30 g)** en de **bananenbroodmix (1 pak Koopmans Bananenbrood)** 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.

Doe het bananenbroodbeslag in de cakevorm. Verdeel de achtergehouden **walnoten (30 g)** over de bovenkant van het bananenbroodbeslag.

> Pecannoten
> Extra lekker: voeg fijngehakte **pecannoten (ca. 115 g)** toe aan het bananenbroodbeslag. Houd een paar pecannoten apart en druk deze in het beslag als de vorm gevuld is met het bananenbroodbeslag.

3. Bananenbrood bakken

Bak het bananenbrood in 65-70 minuten gaar en bruin. 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.

Zet het bananenbrood in de cakevorm op een rooster en laat het bananenbrood 10 minuten afkoelen in de bakvorm.

Haal het bananenbrood uit de vorm en laat het verder afkoelen op een rooster.