Bananenbrood met yoghurt topping

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Bananenbrood
2 Stuk(s) Citroenen
100 g (gram) Griekse yoghurt
4 Stuk(s) Banaan
125 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
4 Stuk(s) Ei

Keukenspullen

Rasp
Citruspers
Cakeblik
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C). Rasp de schil van **2 citroenen** en pers het sap van **1 citroen** uit. Meng de **Griekse yoghurt (100 g)** met het citroensap tot een gladde 'frosting' en zet het koel tot gebruik.

2. Bananenbrood maken

Vet de cakevorm in met boter en bekleed met bakpapier. Prak de **bananen (4 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)**, de **citroenrasp** (zet hiervan wat opzij voor de garnering) en de **bakmix (Koopmans Bananenbrood)** aan de **boter** toe.

Mix het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een egaal beslag. Doe het beslag in de cakevorm.

3. Bananenbrood bakken

Bak het citroen-bananenbrood 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. Bestrijk het citroen-bananenbrood royaal met de frosting en garneer met wat extra citroenrasp.