# Intens chocolade-bananenbrood

## Ingrediënten

150 g (gram) Pure chocolade
4 Stuk(s) Banaan
125 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
50 g (gram) Cacaopoeder
4 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Koopmans Bananenbrood

## Keukenspullen

Cakeblik 30 cm
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes

## 1. Voorbereiden

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

Hak de **chocolade (150 g)** in grove stukken.

## 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 bananen, de **eieren (4 stuks)**, het **vanille-extract (1 tl)** samen met het **cacaopoeder (50 g)** en de **bakmix (1 pak Koopmans Bananenbrood)** aan de boter toe. Mix het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een egaal beslag. Spatel de grof gehakte pure chocolade door het beslag. Doe het beslag in de cakevorm.

> **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. Chocolade-bananenbrood bakken

Bak het chocolade-bananenbrood in de oven in 70 minuten gaar.

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.