



# Knapperige bananenbroodjes met bosbessen

## Ingrediënten

4 Stuk(s) Banaan  
125 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)  
1 pak(ken) Koopmans Bananenbrood  
4 Stuk(s) Ei  
100 g (gram) Bosbessen  
250 g (gram) Granola (kaneel met noten)

## Keukenspullen

Muffin bakvorm  
16 Stuk(s) Muffinvormpjes  
Mengkom  
Mixer met gardes

---

## 1. Voorbereiden

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

Plaats in ieder holletje van het muffinbakblik een muffinvormpje.

---

---

## 2. Bananenbroodjes maken

Prak de **bananen (4 stuks)** fijn met een vork.

Klop met de mixer 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. Spatel er vervolgens de **bosbessen (100 g)** en de **granola (100 g)** doorheen.

Verdeel 2 eetlepels beslag over elk muffinvormpje, verdeel er een laagjes overgebleven **granola (150 g)** over zodat de bovenkant helemaal bedekt is.

### Rijpe bananen

Hoe rijper de bananen, hoe smeùiger 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. Bananenbroodjes bakken

Bak de bananenbroodjes in het midden van de oven in ongeveer 25 minuten gaar en goudbruin.

Haal de bananenbroodjes hierna uit de oven en laat goed afkoelen.