Paas bananenbrood

Ingrediënten

125 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
4 Stuk(s) Banaan
4 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Koopmans Bananenbrood
125 g (gram) Mascarpone
100 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
3 handje(s) Paaseitjes (klein, gevarieerd)
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Chocofantasie

Keukenspullen

Cakeblik 30 cm
Boter om in te vetten
Bloem om te bestuiven
Mengkom
Mixer met gardes
Vork



1. Voorbereiden

Vet de cakevorm goed in met boter en bestuif de binnenkant met bloem.

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



2. Bananenbrood bakken

Klop met een mixer met garden de **boter (125 g)** zacht.

Prak de **bananen (4 stuks)** met een vork. Voeg de geprakte bananen, de **eieren (4 stuks)** en de **Koopmans Bananenbrood bakmix (1 pak)** toe aan de boter. Mix het geheel met de mixer met garden op de laagste stand in maximaal 1 minuut tot een beslag.

Doe het beslag in de cakevorm en bak het bananenbrood in 65 - 70 minuten goudbruin en gaar. Laat het bananenbrood 10 minuten afkoelen in de bakvorm en haal vervolgens uit de bakvorm.



3. Maak een luchtige mascarponecrème

Klop met een mixer de **mascarpone (125 g)** zacht en voeg de **melk (100 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor luchtige botercrème (1 zakje)** toe. Mix alles ongeveer 1 minuut op de middelste stand tot een egale massa.



4. Vul en decoreer je bananenbrood

Snijd het bananenbrood over de lengte in 2 gelijke delen. Bestrijk de onderste plak bananenbrood met de helft van de mascarponecrème.

Leg de andere helft van het bananenbrood erop en verdeel de resterende mascarponecrème erover.

Garneer de bananencake met de paaschocolaatjes, de verschillende **paaseitjes (3 handjes)** en **Dr. Oetker Chocofantasie (1 strooibusje)**.