

Basisrecept bananenbrood.

- 3 rijpe bananen
- 3 eieren
- 150 gram amandelmeel (liefst van “De Tuinen” = laag in kh)
- 120 gram nootjes
- 3 tl kaneel
- 1,5 tl bakpoeder
- snufje zout
- 60 gram extra ingrediënten; zoals bv blauwe bessen

Verwarm de oven op 175 graden.

Bekleed een kleine cakevorm met een velletje bakpapier. Invetten mag ook.

Mix de bananen met de eieren en nootjes. Bijvoorbeeld met de hakmolen van de staafmixer.

Voeg en spatel de overige ingrediënten erdoor.

Stort het geheel in de beklede cakevorm.

Bak het bananenbrood voor ongeveer 45 minuten in de oven.

Controleer met een satéprikker of het brood gaar is. het moet ook hol klinken.

Til het brood uit de cakevorm en laat nog even nagaren in de oven (oven mag je uitzetten).

Laat het brood op een rooster afkoelen, haal het bakpapier er vanaf.

In de koelkast houdbaar voor ongeveer 5 dagen. Ook zeer geschikt om in te vriezen. Snijd het brood dan alvast in plakken.