

Ingrediënten

200 gram zelfrijzend bakmeel
125 gram rietsuiker snufje zout 1
1/4 theelepel bakpoeder 1/2
theelepel gemalen kaneel het wit
van 2 eieren 3 bananen,
gepureerd of geprakt (ca 300
gram) 60 ml melk

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Brood
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Bananenbrood

Bananenbrood: favoriet tijdens ons verblijf in Australie. Gemakkelijk om ook thuis te bakken.

Hulpmiddelen

Cakeblik 2 Kommen (staaf)mixer

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden. Vet een cakevorm in van ca. 20 x 10 cm en bestuif met wat bloem

Bereidingswijze

Meng in een kom bakmeel, bakpoeder, suiker en kaneel. Mix in een andere kom de geprakte banaan, melk, het eiwit en het zout. Voeg het meelmengsel toe aan de banaan en mix even. Schenk het beslag in de cakevorm en zet deze in het midden van de oven. Bak het bananenbrood goudbruin in ongeveer 55 minuten. Check of het brood gaar is door er met een prikker in te steken: als deze er schoon uitkomt, is hij gaar. Zit er beslag aan, dan moet het brood nog zo'n 5 a 10 minuten bakken. Laat het brood 10 minuten in de vorm afkoelen en haal het dan uit het blik. Laat op een plank of rooster verder afkoelen.