

Ingrediënten

*1 pak witte broodmix*2
eierdooiers*50 g basterdsuiker*1
zakje vanillesuiker*2 rijpe
bananen* 100g noten*1
eierdooier*

Tijd: 30-60 min.

Soort_gerecht: Brood

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

bananenbrood

Bereidingswijze

Bereid 1 pak broodmix en kneed er 2 eierdooiers, basterdsuiker en vanillesuiker door. Prak 2 bananen en hak de noten grof. Kneed dit door het deeg en laat dit rijzen. Kneed het door tot een rechthoekige lap en vouw in 3en. Leg het deeg op n ingevette bakplaat en laat narijzen. Bestrijk het brood met 1 losgeklopte eierdooier en bak in 30 min gaar op 200 gd. Serveer met boter.