

Bananenbrood

Benodigheden

Cakeblik en bakpapier

Ingrediënten

- 3 eieren op kamertemperatuur
- 100 gram volle yoghurt
- 50 gram roomboter
- 3 rijpe bananen
- 100 gram glutenvrij boekweitmeel
- 100 gram glutenvrije witte broodmix
- 50 gram glutenvrij amandelmeel
- 100 gram bruine basterdsuiker
- 10 gram bakpoeder
- 5 gram koek en/of speculaaskruiden
- 100 gram walnoten
- 50 gram amandelschaafsel

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 175 graden boven en onder warmte.
- Mix de eieren 10 minuten luchtig.
- Mix de yoghurt erdoor.
- Verwarm de boter tot deze schenkbaar is, maar niet heet.
- Schenk al mixend de boter bij het beslag.
- Prak de bananen en mix die er ook door.
- Meng in een andere kom het boekweitmeel, de broodmix, het amandelmeel, de bruine basterdsuiker, de bakpoeder en de koekkruiden door elkaar.
- Mix het meel door het beslag.
- Hak de walnoten en schep deze door het beslag.
- Bekleed een cakeblik met bakpapier en schep het beslag erin.
- Bestrooi de bovenkant met amandelschaafsel.

Bak het bananenbrood in 45 – 50 minuten.

Test na 45 minuten of een satéprikker schoon uit het bananenbrood komt. Is hij niet schoon? Dan moet het brood nog wat langer in de oven net zolang tot hij er schoon uit komt.

Laat het brood op het rooster onder een schone theedoek afkoelen.

Tips:

Het cakeblik moet bekleed worden met bakpapier. Het bakpapier blijft beter zitten wanneer je op de randen van het cakeblik wat vloeibare boter giet.

Noten allergie? Gebruik glutenvrij havermeel in plaats van het amandelmeel, vervang de walnoten door gewelde rozijnen en laat de amandelen weg.

Geen melk? Gebruik vloeibare boter en soja yoghurt.

Eet smakelijk!