



Bananenbrood met walnoten

*Vochtig, geurig cakebrood van overrijpe bananen met een krokante toets van walnoten.
Perfect bij de koffie of als tussendoortje.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	50'	10	Dessert

Ingrediënten

- 3 overrijpe bananen
- 80 gr ongezouten boter, gesmolten en licht afgekoeld
- 150 gr fijne kristalsuiker
- 2 eieren
- 1 kl vanille-extract
- 220 gr patentbloem
- 1 kl bakpoeder
- 1 kl baksoda
- 1 snuf fijn zeezout

1 kl gemalen kaneel
80 gr walnoten, grof gehakt

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 graden (hetelucht 160 graden). Beboter een cakevorm van ongeveer 23 x 13 cm en bestuif licht met bloem.
2. Schil de bananen en prak ze fijn met een vork in een grote mengkom tot een gladde, maar licht korrelige massa.
3. Voeg de gesmolten boter, de suiker, de eieren en het vanille-extract toe aan de geprakte bananen en roer alles goed door elkaar met een garde.
4. Zeef de bloem, het bakpoeder, de baksoda, het zout en de kaneel boven het bananenmengsel. Spatel alles voorzichtig door elkaar tot een egaal beslag. Meng niet te lang om te vermijden dat het brood taai wordt.
5. Schep de gehakte walnoten door het beslag en giet het beslag in de voorbereide cakevorm. Strijk de bovenkant glad.
6. Bak het bananenbrood 45 tot 50 minuten in het midden van de oven. Prik na 45 minuten met een sateprikker in het midden: komt die er droog uit, dan is het brood gaar.
7. Haal de vorm uit de oven en laat het bananenbrood 10 minuten rusten in de vorm. Stort het daarna op een rooster en laat volledig afkoelen voor het aansnijden.

Tip

Hoe rijper de bananen, hoe zoeter en vochtiger het brood. Bananen met een volledig bruine schil zijn ideaal. Heb je geen overrijpe bananen bij de hand? Leg ongepelde bananen 15 minuten in een oven van 150 graden tot de schil zwart kleurt en het vruchtvlees zacht is.

Lekker met

Lekker als tussendoortje, bij de koffie of als ontbijt met een dun laagje boter.

Dranktip

Combineer met een kop filterkoffie of een latte voor een klassieke Amerikaanse ervaring.

Ontdek meer recepten op kookpot.be