Bananabread basisrecept

Ingrediënten

80 g Boter (op kamertemperatuur)
2 Banaan
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Baksoda
1 Ei
200 g Suiker (kristalsuiker)
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
snufje(s) Zout
185 g Koopmans Patentbloem Kristal

Keukenspullen

Cakevorm 25 cm
Pollepel
Steelpan

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm in en bekleed de vorm met bakpapier.

2. Bananabreadbeslag maken

Smelt de **boter (80 g)** in een pannetje en laat wat afkoelen. Prak in een grote kom de rijpe **bananen (2 stuks)** fijn en roer de gesmolten boter erdoor.

Roer de **Dr. Oetker Baksoda (1 tl)**, het **zout (snufje)**, de **suiker (200 g)**, het **ei (1 stuk)** en de **Dr. Oetker Vanille Aroma (1 tl)** met een pollepel door het banaan-botermengsel tot de ingrediënten goed gemengd zijn.

Roer de **Koopmans Patentbloem Kristal (185 g)** er met een pollepel goed door.

3. Bananabread bakken

Schep het bananabread beslag over in de cakevorm en zet het bananabread iets onder het midden in de oven. Baksoda begint meteen te werken als het in aanraking komt met een zuur, daarom moet je niet te lang wachten voordat je het baksel in de oven zet.

Bak het bananabread ongeveer in een uur gaar.

Controleer of het bananabread gaar is. Prik hiervoor met een satéprikker in het bananabread. Komt deze er schoon uit, dan is het bananabread gaar.

Laat het bananabread op een rooster afkoelen.