Bananabread met abrikozen en pecannoten

Ingrediënten

3 Stuk(s) Banaan
1 el (eetlepels) Koopmans Zelfrijzend Bakmeel
10 Stuk(s) Abrikozen (zacht gedroogd)
3 Stuk(s) Ei
250 g Koopmans Zelfrijzend Bakmeel
1 el (eetlepels) Kaneel
1 tl (theelepels) Nootmuskaat
snufje(s) Zout
3 el (eetlepels) Ahornsiroop
40 g Pecannoten
50 g Rozijnen

Keukenspullen

Staafmixer
Mixer met gardes
Cakeblik 30 cm
Bakpapier
Plantaardige olie (om in te vetten)
Satéprikker

1. Voorbereiden

Pureer de bananen (3 stuks) in de hakmolen van de staafmixer. Plaats een rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C). Vet het cakeblik in met olie en leg er een stuk bakpapier in, zo kun je het bananabread er straks makkelijk uittillen. Snijd de **gedroogde abrikozen (10 stuks)** in stukjes en doe er **Koopmans Zelfrijzend Bakmeel (1 el)** bij.

Klop de **eieren (3 stuks)** los en voeg de bananenpuree toe. Mix dit goed tot een heel luchtig geheel.

2. Bananabread maken

Voeg **Koopmans Zelfrijzend Bakmeel (250 g)**, **kaneel (1 el)**, **nootmuskaat (1 tl)**, wat **zout (snufje)** en **ahornsiroop (3 el)** toe. Klop dit ongeveer 4 minuten, zodat je een mooi egaal mengsel krijgt. Schep tenslotte de abrikozen, rozijnen (50 g) en het grootste gedeelte van de **grof gehakte pecannoten (40 g)** door het bananabread beslag. Schenk het bananabread beslag in het cakeblik. Strooi de overige pecannoten over het beslag. Bak het bananabread in ongeveer 60 minuten gaar, check met een satéprikker of het bananabread gaar is, bak deze anders nog 5 minuten langer.