Bananenbrood aapjes - kindertraktatie

Ingrediënten

125 g Boter (ongezouten roomboter)
4 Stuk(s) Banaan
4 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Koopmans Bananenbrood
6 tl (theelepels) Cacaopoeder
200 g MonChou®
2 el (eetlepels) Poedersuiker
150 g Hagelslag
4 Stuk(s) Stroopwafels
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Chocofantasie
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel

Keukenspullen

Mengkom
16 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Mixer met gardes
Spatel
Uitsteekvormpjes rond (verschillende maten)
Vork

1. Receptvideo Bananenbrood aapjes

2. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C).



3. Bananenbroodbeslag maken

Klop met een mixer met garden de **boter (125 g)** of de margarine zacht in een beslagkom.

Prak de **bananen (4 stuks)** met een vork en voeg deze samen met de **eieren (4 stuks)** en de **Koopmans bananenbroodmix (1 pak)** aan de boter toe.

Mix het geheel op de laagste stand in maximaal 1 minuut tot een bananenbroodbeslag.

Verdeel 2 eetlepels van het beslag over elk muffinvormpje. Zet de vormpjes op de bakplaat. Bak de bananenbroodjes in het midden van de oven in 25 minuten gaar en goudbruin. Haal ze vervolgens uit de oven en laat op een rooster afkoelen.



4. Apentraktatie maken

Meng de **MonChou (200 g)** met de **poedersuiker (2 el)** en de **cacao (6 tl)**. Besmeer de bananenbroodjes met het roomkaasmengsel.

Doop de met roomkaas besmeerde bananenbroodjes in de **hagelslag (150 g)**.

Steek met de ronde steekringen (of snijd met een mesje) rondjes uit de **stroopwafels (4 stuks)**. Besmeer de onderkant met een klein beetje van het overige roomkaasmengsel en plak de stroopwafelrondjes op de hagelslag. Gebruik het grotere rondje voor de neus en de kleine rondjes voor de oren van de apen.

Decoreer de neus met neusgaten en een mondje met de **Dr. Oetker Decoratiestiften Choco**. Duw de witte choco crispies uit de **Dr. Oetker Chocofantasie (1 strooibusje)** op de plek van de ogen en teken er met de chocostiften pupillen op.

1. Receptvideo Bananenbrood aapjes

2. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C).



3. Bananenbroodbeslag maken

Klop met een mixer met garden de **boter (125 g)** of de margarine zacht in een beslagkom.

Prak de **bananen (4 stuks)** met een vork en voeg deze samen met de **eieren (4 stuks)** en de **Koopmans bananenbroodmix (1 pak)** aan de boter toe.

Mix het geheel op de laagste stand in maximaal 1 minuut tot een bananenbroodbeslag.

Verdeel 2 eetlepels van het beslag over elk muffinvormpje. Zet de vormpjes op de bakplaat. Bak de bananenbroodjes in het midden van de oven in 25 minuten gaar en goudbruin. Haal ze vervolgens uit de oven en laat op een rooster afkoelen.



4. Apentraktatie maken

Meng de **MonChou (200 g)** met de **poedersuiker (2 el)** en de **cacao (6 tl)**. Besmeer de bananenbroodjes met het roomkaasmengsel.

Doop de met roomkaas besmeerde bananenbroodjes in de **hagelslag (150 g)**.

Steek met de ronde steekringen (of snijd met een mesje) rondjes uit de **stroopwafels (4 stuks)**. Besmeer de onderkant met een klein beetje van het overige roomkaasmengsel en plak de stroopwafelrondjes op de hagelslag. Gebruik het grotere rondje voor de neus en de kleine rondjes voor de oren van de apen.

Decoreer de neus met neusgaten en een mondje met de **Dr. Oetker Decoratiestiften Choco**. Duw de witte choco crispies uit de **Dr. Oetker Chocofantasie (1 strooibusje)** op de plek van de ogen en teken er met de chocostiften pupillen op.