Bananenbrood met pecannoten

Ingrediënten

125 g Boter (op kamertemperatuur)
4 Stuk(s) Banaan
1 pak(ken) Koopmans Bananenbrood
4 Stuk(s) Ei
115 g Pecannoten
Bloem om te bestuiven

Keukenspullen

Mengkom
Cakeblik 30 cm
Mixer met gardes



1. Voorbereiden

Plaats het rooster onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Vet de cakevorm goed in met **boter** en bestuif de binnenkant met **bloem**.



2. Bananenbrood maken

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

Prak de **bananen** met een vork.

Voeg de geprakte bananen, de **eieren** en de **bakmix** aan de boter toe.

Mix het geheel met de mixer met garden op de laagste stand in maximaal 1 minuut tot een beslag.

Hak **de helft van de pecannoten** klein en spatel dit door het beslag.

Doe het beslag in de cakevorm.

Druk de overige pecannoten bovenop het bananenbrood. Bak het bananenbrood in 65 - 70 minuten gaar en goudbruin.

Laat het bananenbrood eerst 10 minuten afkoelen in de bakvorm. Haal het vervolgens voorzichtig uit de bakvorm en laat het verder afkoelen op een rooster.



1. Voorbereiden

Plaats het rooster onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Vet de cakevorm goed in met **boter** en bestuif de binnenkant met **bloem**.



2. Bananenbrood maken

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

Prak de **bananen** met een vork.

Voeg de geprakte bananen, de **eieren** en de **bakmix** aan de boter toe.

Mix het geheel met de mixer met garden op de laagste stand in maximaal 1 minuut tot een beslag.

Hak **de helft van de pecannoten** klein en spatel dit door het beslag.

Doe het beslag in de cakevorm.

Druk de overige pecannoten bovenop het bananenbrood. Bak het bananenbrood in 65 - 70 minuten gaar en goudbruin.

Laat het bananenbrood eerst 10 minuten afkoelen in de bakvorm. Haal het vervolgens voorzichtig uit de bakvorm en laat het verder afkoelen op een rooster.