Bananenbroodjes

Ingrediënten

1 Stuk(s) Citroen
1 Stuk(s) Sinaasappel
60 g Walnoot
125 g Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Koopmans Bananenbrood
4 Stuk(s) Banaan
4 Stuk(s) Ei
2 tl (theelepels) Speculaaskruiden
30 g Rozijnen
80 g Wortel (geraspt)
2 el (eetlepels) Honing
150 g Roomkaas

Keukenspullen

Mixer met gardes
Muffin bakvorm
16 Stuk(s) Muffinvormpjes
Spatel

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 175°C). Plaats de muffinvormpjes in het muffinbakblik of op een bakplaat.

2. Bananenbroodjes bakken

Hak de **walnoten (50 g)** in kleine stukjes, pers het sap uit de **citroen (1 stuk)** en rasp de schil van een **halve sinaasappel**.

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

Prak de **bananen (4 stuks)** met een vork en voeg deze samen met de **eieren (4 stuks**), de **bakmix (1 pak Koopmans Bananenbrood)** en de **speculaaskruiden (2 tl)** aan de boter toe. Mix het geheel op de laagste stand in maximaal 1 minuut tot een beslag.

Spatel de walnoten, de **wortel (80 g)**, de **rozijnen (30 g)** en de rasp van de sinaasappel voorzichtig door het bananenbroodbeslag.

Verdeel 2 eetlepels beslag over elk muffinvormpje en bak de bananenbroodjes in het midden van de oven in ongeveer 25 minuten gaar en goudbruin. Haal ze vervolgens uit de oven en laat ze afkoelen.

Klop ondertussen de **roomkaas (150 g)** zacht en meng samen met het citroensap en de **honing (2 el)** tot een gladde frosting.

Bestrijk de afgekoelde bananenbroodjes met de frosting en garneer met de resterende walnoten.