

Knapperige bananenbroodjes met bosbessen

Ingrediënten

4 Stuk(s) Banaan
125 g Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Koopmans Bananenbrood
4 Stuk(s) Ei
100 g Bosbessen
250 g Granola (kaneel met noten)

Keukenspullen

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

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Plaats in ieder holletje van het muffinbakblik een muffinvormpje.

2. Bananenbroodjes maken

Prak de **bananen (4 stuks)** fijn met een vork.

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

Voeg de geprakte bananen, de **eieren (4 stuks)** en de **bakmix (1 pak Koopmans Bananenbrood)** aan de boter toe en mix het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een egaal beslag. Spatel er vervolgens de **bosbessen (100 g)** en de **granola (100 g)** doorheen.

Verdeel 2 eetlepels beslag over elk muffinvormpje, verdeel er een laagjes overgebleven **granola (150 g)** over zodat de bovenkant helemaal bedekt is.

Rijpe bananen

Hoe rijper de bananen, hoe smeüiger en zoeter je banenbrood. Gebruik je overrijpe bananen dan wordt het bananenbrood lager. Gebruik geen onrijpe bananen; dan krijg je bananenbrood te weinig smaak.

3. Bananenbroodjes bakken

Bak de bananenbroodjes in het midden van de oven in ongeveer 25 minuten gaar en goudbruin.

Haal de bananenbroodjes hierna uit de oven en laat goed afkoelen.