



# Bananenbrood

## Ingrediënten

- 2 eieren
- 2 overrijpe bananen + 1 (gewone) banaan
- 1/2 kopje appelmoes
- 1/4 kopje melk
- 1 theelepel vanille extract
- 2 kopjes bloem
- 1 eetlepel bakpoeder
- 1 theelepel zout
- 1 eetlepel kaneel
- 1 theelepel nootmuskaat
- 1 bakje notenmix naturel, ongezoeten



## Bereiding

Verhit de oven voor op 175 graden. Vet een cakeblik in en bekleed deze eventueel met bakpapier. Pel de (gewone) banaan en snijd deze in schuine plakken. Let deze plakken onderin het cakeblik.

Klop in een beslagkom de eieren met de mixer op de laagste stand. Prak met een vork de overrijpe bananen door de eieren en voeg de appelmoes, melk en het vanille extract toe. Mix met de handmixer. Voeg eerst de kaneel, de nootmuskaat, het zout, en de bakpoeder toe en voeg daarna, onder het mixen, in kleine porties de bloem toe.

Als alle bloem is toegevoegd, dan mix je het beslag nog even goed door. Voeg dan de noten toe en meng deze door het beslag met een lepel. Giet het beslag in het bakblik, op de bananenplakjes.

Bak de cake in ongeveer 45 minuten gaar. Check of je cake gaar is, door er met een saté prikker in te prikken. Als die droog terug komt, dan is de cake goed. Laat de cake even afkoelen voor je 'm aansnijdt.

Eet smakelijk!

