



Bananabread (basisrecept)

10 stuks



Eenvoudig

up to 10 Min.



Ingrediënten:

Voor het bananabread:

2 - 3 bananen (zeer rijp)
80 g boter (op kamertemperatuur)
1 tl Dr. Oetker Baksoda (Backing soda)
zout
200 g suiker
1 ei (op kamertemperatuur)
1 tl Dr. Oetker Vanille Aroma
185 g bloem

Extra nodig:

cakevorm 25 cm
bakpapier
steelman
pollepel

- 1 Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 170 °C
Heteluchtoven 150 °C

- 2 Vet de cakevorm in en bekleed de vorm met bakpapier.
- 3 Smelt de boter in een pannetje en laat wat afkoelen.
- 4 Prak in een grote kom de bananen fijn en roer de gesmolten boter erdoor.
- 5 Roer Dr. Oetker Baksoda, zout, suiker, ei en vanille met een pollepel door het banaan-botermengsel tot de ingrediënten goed gemengd zijn.
- 6 Roer de bloem er met een pollepel goed door.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 7 Schep het bananabread beslag over in de cakevorm en zet de het bananabread iets onder het midden in de oven. (Baksoda begint meteen werken als het in aanraking komt met een zuur, daarom moet je niet te lang wachten voordat je het baksel in de oven zet.) Bak het bananabread ongeveer in een uur gaar.

Baktijd: 60 Minuten

- 8 Controleer of het bananabread is, prik met een satéprikker in het bananabread. Komt deze er schoon uit, dan is het bananabread gaar.
- 9 Laat het bananabread op een rooster afkoelen.

Tips van de Consumentenservice

- Je kunt variëren door bij stap 5 25 g gehakte noten, gehakte chocolade en of stukjes dadel of kokos, toe te voegen.

