



Banana bread

Vochtige cake van rijpe bananen, ideaal om overrijp fruit te verwerken. Lekker bij de koffie, eventueel met wat walnoten erdoor.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	55'	10	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 4 rijpe bananen
- 250 gr bloem
- 150 gr suiker
- 100 gr gesmolten boter
- 2 eieren
- 1 kl baksoda
- 1 kl bakpoeder
- 1 kl kaneel
- 1 snuif zout

1 kl vanille-extract

80 gr walnoten (optioneel)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170°C en beleg een cakevorm van 24 cm met bakpapier.
 2. Prak de bananen fijn met een vork.
 3. Klop de eieren met de suiker en de gesmolten boter. Roer de geprakte banaan en de vanille erdoor.
 4. Meng de bloem met baksoda, bakpoeder, kaneel en zout en spatel dit door het nat mengsel. Voeg eventueel de walnoten toe.
 5. Giet in de vorm en strijk glad.
 6. Bak 55 minuten tot een satéprikker er droog uitkomt.
 7. Laat 10 minuten in de vorm rusten en daarna volledig afkoelen op een rooster.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)