

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

12 personen

Bereidingstijd

75 minuten

Benodigdheden

(Stoom-)oven

Ingrediënten Banana Bread

- 2 eieren
- 80 ml karnemelk
(gebruik soja melk voor **vegan** versie)
- 240 gr geprakte bananen
(Gebruik rijpe of het liefst overrijpe bananen)
- 120 ml plantaardige olie
- 100 gr suiker
- 210 gr bloem
- 1 tl bakpoeder
- ½ tl zout
- Poedersuiker

Voor de vegan:

Mix 80 ml plantaardige melk met een theelepel appelazijn.

Laat dit mengsel 10 minuten staan.

Na 10 minuten is de vegan karnemelk klaar.

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160°C ¹
2. Doe de eieren met de karnemelk in de keukenmachine.
3. Klop tot goed gemengd en voeg dan al kloppend de olie toe.
4. Zeef de bloem en het bakpoeder.
5. Voeg achtereenvolgens suiker, banaan, zout, bloem en bakpoeder toe aan het mengsel.
6. Draai tot een mooi beslag en doe het dan in een ingevette of met bakpapier beklede vorm.
7. Zet de vorm in de oven stel de tijd in tussen 50 en 65 minuten ².

Opmaken en serveren:

1. Haal de cake uit de oven als ze kaar is en laat minimaal 10 minuten afkoelen.
2. Snijd de cake in plakken en bestuif met poedersuiker.
3. **Serveer (optioneel)** met clotted cream, crème fraîche of slagroom.

TIPS

Bak het Banana bread met de baksensor of handmatig met stoomtoevoeging.

¹ Bij gebruik baksensor, oven instellen op cake. Beslag in de vorm, zonder voorverwarmen in de oven schuiven. **Let op:** de deur mag tussentijds niet geopend worden.

² Zet de stoomtoevoeging op gering bij handmatig gebruik.