



Bananenbrood met noten

(voor 1 bananenbrood)

Ingrediënten:

- 3 grote (rijpe) bananen
- 3 eieren
- 100 gram volkoren bloem
- 75 gram havermoutvlokken
- 1 theelepel koek- en speculaaskruiden
- Een handje noten (bijv. hazelnoten, walnoten)
- Wat amandelschaafsel

Bereiding:

- Oven voorverwarmen op 200 graden
- Prak de bananen met een vork in een kom.
- Voeg de eieren toe. Goed mengen.
- Voeg daarna de volkorenbloem, de havermoutvlokken, de koekkruiden en de noten toe.
- Nogmaals goed mengen.
- Giet / schep het beslag in een ingevette cakevorm.
- Strooi een beetje amandelschaafsel over het bananenbrood.
- Zet voor circa 45 minuten in de oven tot het gaar en bruin is.

Eet smakelijk.