

Bananenbrood

Ingrediënten:

-  3 bananen
-  3 eieren
-  125g suiker
-  200g bloem
-  ½ zakje bakpoeder
-  Amandelpoeder 50g
-  125g boter
-  2 el citroensap
-  1 snuifje zout

Bereiding:

1. Vet een cakevorm in met boter en bestrooi met een beetje hazelnootpoeder. Zet opzij. Verwarm de oven voor tot 180° C.
2. Klop de boter en de suiker op tot een schuimige massa.
3. Splits de eieren. Klop de eiwitten met een snuifje zout tot het eruit ziet als sneeuw. Klop de dooiers één voor één door het boter-suikermengsel en klop tot een schuimige massa.
4. Meng de bloem met het bakpoeder en het hazelnootpoeder, en zeef dit boven de kom met het boter-suikermengsel. Meng goed, tot een glad beslag. Pel de bananen en pureer ze met het citroensap. Roer door het beslag. Schep voorzichtig de geklopte eiwitten door het beslag.
5. Giet het beslag in de vorm, strijk het oppervlak glad en bak het bananenbrood 45 minuten. Haal het bananenbrood uit de vorm, even laten afkoelen en aanvallen maar!

