



## Bananenbrood

Lunch, Ontbijt & Tussendoortje



## Bananenbrood

**Als je zin hebt in een lekker en snel recept, lees dan vooral even verder!**

Dit recept is makkelijk te maken en alleen al de geur van dit bananenbrood is onweerstaanbaar. Bananenbrood is een ideaal tussendoortje maar ook heerlijk om de dag mee te starten, of om mee te lunchen. Omdat er geen suiker zit in dit recept, kunnen we het écht 'gezond' noemen. Een goede keuze dus om mee te nemen naar je werk!

Bovendien is bananenbrood een recept dat echt iedereen kan maken. Zelfs als je helemaal niet goed bent in bakken of niet van bakken houdt. Dit mislukt eigenlijk bijna nooit. Het leuke aan dit recept is dat je er helemaal je eigen twist aan kan geven! Laat je creativiteit los! En vergeet zeker niet om een foto met ons te delen wanneer je dit heerlijke recept hebt gemaakt! Wij zijn benieuwd.

**Met bananenbrood kun je eindeloos variëren.**

Je kunt bijvoorbeeld toevoegen:

- \* ongezouten noten
- \* kokos
- \* kaneel
- \* gedroogde vruchten
- \* rozijnen
- \* pure chocolade

(door de mix roeren voor het bakken)

Heerlijk op je bananenbrood is suikervrije jam, pindakaas, roomboter of lekker niets.

Tip! Snij je bananenbrood in plakjes, en bewaar deze in de vriezer. Zo kun je het veel langer bewaren en heb je altijd iets gezonds om snel mee te pakken als je de deur weer uit vliegt!

Probeer ook eens ons [courgettebrood!](#)

Eet smakelijk!



## ingrediënten

3 bananen

100 gram havermout

70 gram volkoren tarwemeel  
of spelt bloem

2 eieren (van burgerfarm of  
kippen van karsten)

2 eetlepels melk

2 theelepels  
wijnsteenbakpoeder

2 eetlepels honing

1 theelepel kaneel

snufje zout

## bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden

2. Prak eerst de bananen en mix dan alle ingrediënten met een mixer door elkaar. Gebruik bak papier in een cake vorm, giet hier het mengsel in. Bak het brood in 60 minuten gaar.