



Speculaas-bananenbrood

🕒 10 + 45 minuten

8 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 3 rijpe bananen
- ★ 3 eieren
- ★ 125 g boter (gesmolten)
- ★ 100 g suiker
- ★ 1 tl vanille-essence (bakproducten)
- ★ 100 g amandelmeel
- ★ 150 g bloem
- ★ 1 tl bakpoeder of baking soda
- ★ 1 el cacaopoeder
- ★ 1 el speculaaskruiden

MATERIAAL: cakevorm (ingevet), satéprikker

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Prak de bananen fijn.
3. Voeg de eieren, boter, suiker en het vanille-aroma toe en roer goed door.
4. Klop het amandelmeel, de bloem, bakpoeder en een snuf zout erdoor en meng tot een glad beslag.
5. Giet een derde van het beslag in een aparte kom en voeg hier het cacaopoeder en de speculaaskruiden aan toe.
6. Meng goed door zodat er een egaal donker beslag ontstaat.
7. Giet de helft van het vanillebeslag in de cakevorm.
8. Verdeel dan het speculaasbeslag erover en eindig met het overige vanillebeslag.
9. Roer met een vork door het beslag om een swirl te krijgen.
10. Bak het bananenbrood in de oven in circa 45 minuten gaar.
11. Steek een satéprikker erin om te testen of het bananenbrood gaar is, de prikker blijft dan schoon.

Tip: Geen amandelmeel in huis voor dit recept? Maal zelf blanke amandelen fijn in een keukenmachine.

Bron: boodschappen.nl

