

## Recept voor 1 bananenbrood

### Benodigheden:

4 rijpe bananen  
3 eieren  
200 gram roggemeel  
1 zakje bakpoeder (16 gram)  
100 gram rozijnen  
100 gram luxe notenmix

Cakevorm, ingevet of met bakpapier bekleed

### Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Hak in een keukenmachine de noten in kleine stukjes. Doe de rozijnen erbij en houd het mengsel apart
- Breek 3 bananen in stukjes en doe in een beslagkom. Voeg de eieren toe en mix tot een homogeen mengsel
- Voeg het roggemeel en het bakpoeder al mixend toe
- Spatel het noten-rozijnenmengsel er ook door en doe dan het beslag in de cakevorm
- Halveer de 4<sup>e</sup> banaan en druk de helften in de lengte in de bovenkant van het beslag
- Dan gaat het brood voor 45 minuten in de oven

Laat afkoelen, haal voorzichtig uit de vorm en KLAAR!