

INHOUD

BANAAN KLASSIEK

klassiek bananabread met kaneel	6
100% banaan	8

BANAAN + NOOT

walnoot & chocolade	10
appel & hazelnoot	12
pecannoot	14

BANAAN + CHOCOLADE

chocolade	16
honing & chocolade	18
gemarmerd	20
witte chocolade	22
speculoos & chocolade	24
3 x chocolade	26
koffie & chocolade	28
karamel & chocolade	30
cacao & chocolade	32

BANAAN + FRUIT

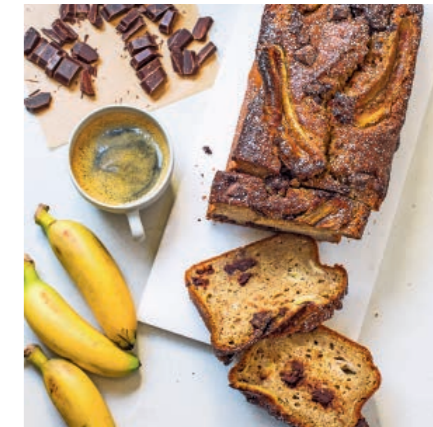
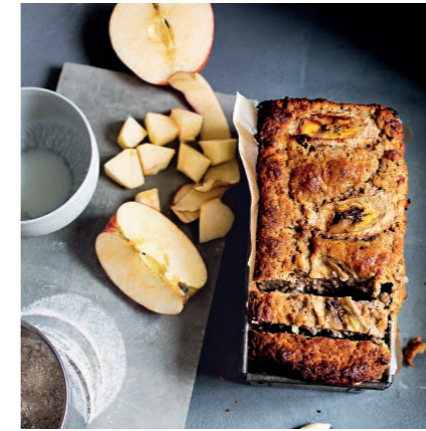
appel & boekweit	34
kokos & chocolade	36
framboos & pistache	38
ananas & rum	40
citroen	42
abrikos & gember	44
peer & kardemom	46
sinaasappel	48
kers & chocolade	50
vijg & walnoot	52
blauwe bes	54
framboos & maanzaad, glutenvrij	56

BANAAN OP Z'N AMERIKAANS

pindakaas	58
roomkaas & cranberry	60
wortel & walnoot	62
pompoen	64

MET DE SMAAK VAN BANANABREAD

kruidkoek	66
pancakes	68
cookies	70



BANANABREAD

GEMARMERD

voor 12 personen
voorbereiding 20 minuten
baktijd 45 minuten
cakevorm 28 x 10 cm

110 g zachte boter + wat extra, om in te vetten
90 g lichte basterdsuiker
2 eieren
3 rijpe bananen

vanillebeslag
110 g bloem
1 theelepel gist
een snufje zout
1 vanillestokje

chocoladebeslag
90 g bloem
20 g cacao poeder
1 theelepel gist
een snufje zout

Verwarm de oven voor op 180 °C. Klop in een kom de boter met de basterdsuiker. Doe de eieren er een voor een bij. Prak de bananen fijn en voeg deze onder voortdurend kloppen aan het ei-botermengsel toe. Verdeel dit beslag in twee gelijke porties.

Meng voor het vanillebeslag in een andere kom de bloem, de gist en het zout. Roer dit droge mengsel door de ene helft van het beslag. Splijt het vanillestokje, schraap met de punt van een mes het merg eruit en doe dit bij het beslag.

Meng voor het chocoladebeslag in weer een andere kom de bloem, het cacao poeder, de gist en het zout. Roer dit droge mengsel door de andere helft van het beslag.

Vet de cakevorm in met boter. Schep er een derde van het vanillebeslag in. Bedek deze laag met een derde van het chocoladebeslag. Herhaal deze handelingen totdat alle beslag gebruikt is. Zet de vorm 45 minuten in de oven. Laat het bananabread lauwwarm worden voordat je dit uit de vorm haalt.



BANANABREAD

APPEL & BOEKWEIT

voor 12 personen
voorbereiding 25 minuten
baktijd 55 minuten
cakevorm 28 x 10 cm

120 g zachte boter + wat extra, om in te vetten
100 g lichte basterdsuiker
2 eieren
2 rijpe bananen
2 appels, geschild en grofgeraspt
190 g boekweitmeel
50 g tarwebloem
2 theelepels gist
1 theelepel baking soda
1 theelepel kaneelpoeder
¼ theelepel zout
100 ml karnemelk of gefermenteerde melk

garnering
1 banaan

Verwarm de oven voor op 180 °C. Klop in een kom de boter met de basterdsuiker. Doe de eieren er een voor een bij. Prak de bananen fijn en voeg deze onder voortdurend kloppen aan het ei-botermengsel toe. Roer de geraspte appels vervolgens door dit mengsel.

Meng in een andere kom het boekweitmeel, de tarwebloem, de gist, de baking soda, het kaneelpoeder en het zout. Roer dit droge mengsel door het banaan-appelmengsel. Voeg de karnemelk toe en meng goed. Vet de cakevorm in met boter. Schep het beslag erin.

Snijd voor de garnering de banaan in de lengte in tweeën en leg de twee helften boven op het bananabread. Zet de vorm 55 minuten in de oven. Laat het bananabread lauwwarm worden voordat je dit uit de vorm haalt.



BANANABREAD

FRAMBOOS & PISTACHE

voor 12 personen
voorbereiding 20 minuten
baktijd 55 minuten
cakevorm 28 × 10 cm

125 g zachte boter + wat extra, om in te vetten
125 g lichte basterdsuiker
2 eieren
1 theelepel vanille-extract
3 rijpe bananen
190 g bloem
60 g pistachepoeder
2 theelepels gist
¼ theelepel zout
150 g frambozen, vers of uit de diepvries
75 g pistachenoten, grofgehakt

Verwarm de oven voor op 180 °C. Klop in een kom de boter met de basterdsuiker. Doe de eieren er een voor een bij, en dan het vanille-extract. Prak de bananen fijn en voeg deze onder voortdurend kloppen aan het ei-botermengsel toe.

Meng in een andere kom de bloem, het pistachepoeder, de gist en het zout. Roer dit droge mengsel door het bananenmengsel.

Voeg de frambozen toe en meng deze voorzichtig door het beslag. Rooster de stukjes pistachenoot 5 minuten in een droge koekenpan. Voeg ze toe aan het beslag en roer ze erdoor.

Vet de cakevorm in met boter. Schep het beslag erin. Zet de vorm 55 minuten in de oven. Laat het bananabread lauwwarm worden voordat je dit uit de vorm haalt.



BANANABREAD

PEER & KARDEMOM

voor 12 personen
voorbereiding 20 minuten
baktijd 1 uur
cakevorm 28 x 10 cm

125 g zachte boter + wat extra, om in te vetten
125 g lichte basterdsuiker
2 eieren
3 rijpe bananen
130 g bloem
100 g havervlokken
2 theelepels gist
2½ theelepel kardemompoeder
¼ theelepel zout
2 peren, geschild en van klokhuis ontdaan

garnering

1 peer, geschild en van klokhuis ontdaan

Verwarm de oven voor op 180 °C. Klop in een kom de boter met de basterdsuiker. Doe de eieren er een voor een bij. Prak de bananen fijn en voeg deze onder voortdurend kloppen aan het ei-botermengsel toe.

Meng in een andere kom de bloem, de havervlokken, de gist, het kardemompoeder en het zout. Roer dit droge mengsel door het bananenmengsel.

Snijd de peren in stukjes. Voeg ze toe aan het beslag. Vet de cakevorm in met boter. Schep het beslag erin.

Snijd voor de garnering de peer in 8 partjes en verdeel die over de bovenkant van het bananabread. Zet de vorm 1 uur in de oven. Laat het bananabread lauwwarm worden voordat je dit uit de vorm haalt.

