



# BANANEN BROOD

Met appel en cranberries

## INGREDIËNTEN

- Cakevorm
- Bakpapier
- Cakerekje
- 3 bananen
- 3 eieren
- 6 Medjool dadels (pitten verwijderd)
- 150 gram amandelmeel (of een mix van 100 gram amandelmeel en 50 gram boekweitmeel)
- 2 tl bakpoeder
- 1 el kaneel
- 1 appel
- 100 gram cranberries
- kokosolie

Je kunt de toppings natuurlijk variëren, met bijvoorbeeld rozijnen, pompoen- of zonnebloempitten, geraspte kokos, cacao nibs etc.



## WERKWIJZE

- 1. Verwarm de oven voor op 150 graden**
- 2. Snijd de dadels in kleine stukjes en doe ze in een kom. Voeg de bananen in stukje toe en prak/pureer tot het een glad geheel is.**
- 3. Voeg de eieren toe en meng deze met het beslag. Ik doe dit zelf met de staafmixer, zodat het lekker luchtig wordt.**
- 4. Voeg het amandelmeel, kaneel en bakpoeder toe en roer het beslag goed door elkaar.**
- 5. Vet een cakevorm goed in met kokosvet en bekleed de bodem (en eventueel de lange zijdes) met een op maat geknipt bakpapiertje**
- 6. Giet het beslag in de beklede cakevorm en garneer de bovenkant met wat schijfjes appel. Strooi hier wat kaneel overheen.**
- 7. Zet de cake in de oven en laat 15 minuten bakken. Zet daarna de oven op 180 graden en bak de cake nog 30 minuten. Door de temperatuur geleidelijk op te voeren rijst de cake gelijkmatig en voorkom je enorme scheuren of een droge bovenkant.**
- 8. Controleer of je cake gaar is m.b.t. een saté prikker, deze moet er schoon uit komen als je in de cake prikt. Laat 10 minuten afkoelen en haal de cake verwijder de vorm. Laat verder afkoelen op een rekje, zo voorkom je dat de cake klef wordt door de stoom.**