

VEGAN BANANENBROOD

plantaardig, lekker én verantwoord. Heerlijk als tussendoortje of voor een vullend ontbijt.
Tip: maak dit basisrecept ook een keertje met noten, rozijnen of met appel, er zijn eindeloos veel variaties mogelijk.

Ingrediënten

Voor de meringue

- 4 rijpe bananen, zonder schil
- 75 gram plantaardige olie
- 100 gram lichtbruine suiker
- 225 gram bloem
- 4 tl bakpoeder
- 1 tl kaneel
- 1 el pindakaas

Stappenplan

01. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de cakevorm in en bekleed met bakpapier.
02. Maak de K-klopper vast aan je keukenmachine. Voeg drie van de bananen toe aan de mengkom.
03. Start de machine op minimale snelheid, verhoog daarna naar snelheid 4 en mix gedurende 2 minuten tot de bananen gepureerd zijn.
04. Voeg de plantaardige olie, suiker, bloem, bakpoeder, kaneel en pindakaas toe aan de kom. Plaats eventueel het anti spat deksel.
05. Start de machine op minimale snelheid en verhoog de snelheid geleidelijk. Mix gedurende 30 seconden op snelheid 4 tot het mengsel een geheel vormt.
06. Verdeel het mengsel over de cakevorm. Snijd de laatste banaan in de lengte doormidden en leg de helften bovenop het cakemengsel.
07. Bak in ongeveer 60 minuten goudbruin en gaar óf tot een ingestoken prikker er schoon uitkomt. Controleer de cake na 20 minuten om er zeker van te zijn dat de bovenkant niet verbrandt. Indien nodig dek je het bananenbrood af met folie.
08. Is je bananenbrood gaar? Tijd om uit de oven te halen. Laat hem daarna even afkoelen in vorm. Je kunt het bananenbrood nog warm serveren of wanneer deze helemaal is afgekoeld.

En dan nu: serveren maar!

Benodigheden

- Kenwood keukenmachine
- Oven



Bereidingstijd
5 minuten



Wachttijd
60 minuten



Hoeveelheid
8 personen



Moeilijkheidsgraad
makkelijk