

Sinterklaas bananenbrood met pepernoot



Velthuizen
KEUKENS

🕒 70 minuten

👥 12 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

125 gram boter
200 gram suiker
250 gram bloem
1 tl baking soda
2 eieren
60 ml amandelmelk
1 tl vanille extract
3 rijpe bananen
Snufje zout
2 el speculaaskruiden
100 gram witte chocolade
250 gram witte chocolade pepernoten

Stap 2 | Mengen en mixen

Verwarm de oven voor op 160 graden. Wij selecteren op onze NEFF oven de functie boven- en onderwarmte. Later, tijdens het bakproces, voegen we daar nog gering stoom aan toe. Doe de bloem, boter, suiker, baking soda, eieren, de melk en het vanille extract in een mengkom. Voeg er ook nog een snufje zout en de speculaaskruiden aan toe. Meng alles met de mixer tot een glad geheel. Ondertussen prak je de bananen met een vork fijn, en voeg deze ook toe aan de mengkom.



Stap 3 | Bakken en genieten.

Hak de witte chocolade grof en roer deze door het beslag. Doe dit ook met de pepernoten. Houd een aantal pepernoten over om straks over het beslag te verdelen. Schep het beslag in een ingevet bakblik. Strooi er nog wat speculaaskruiden over en de pepernoten die je achtergehouden hebt. Schuif het bakblik in de oven en bak het bananenbrood af in 60 minuten. Laat even afkoelen voor het aansnijden.

