

In Loaf bananenbrood

20 min. bereiden
+ 50-60 min. oventijd

Bananenbrood, maar dan met een vleugje liefde. Dit smeūige plakje is altijd een goed idee: als traktatie, tussendoortje of gewoon zomaar. Eén hap en je bent helemaal In Loaf!



Aan de slag

1. Kook de **pompoen** in 10 minuten in een pan met water beetgaar.
2. Pureer de pompoen met een staafmixer of prak de pompoen met een vork fijn.
3. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een cakevorm van 25 centimeter in met olie of bekleed de vorm met bakpapier.
4. Doe de **eieren**, **bananen** en pompoenpuree in een kom en prak alles fijn tot een gladde massa met vork.
5. Voeg de **kaneel**, het **zout**, de **havervlokken** en het **bakpoeder** toe. Meng alles goed door elkaar.
6. Hak de **walnoten** grof met een mes. Voeg deze toe aan het beslag en meng kort door elkaar.
7. Giet het beslag in de bakvorm. Strooi de **pompoenpitten** over het beslag en versier met de walnoten.
8. Bak het bananenbrood 50-60 minuten in het midden van de oven: als een satéprikker er met een paar kruimels uitkomt (niet nat), is het bananenbrood klaar.
9. Bewaar afgedekt maximaal 3 dagen op kamertemperatuur of vries een paar plakken in.

Tommy's tip

Voeg voor extra smaak rozijnen, blauwe bessen of gedroogde abrikozen toe.

Dit heb je nodig

Voor het beslag:

- 200 gram pompoenblokjes
- 3 eieren
- 2 rijpe bananen
- 1 tl kaneel
- 1 snufje zout
- 200 gram grove havervlokken
- 1 tl bakpoeder
- 1 handje walnoten

Topping:

- 6 hele walnoten
- 2 el pompoenpitten

