

Recept

LEKKERS BIJ THEE - KOFFIE



Luxe Bananencake of - brownie - 15 - 20 stuks

Je hebt nodig:

- 3 bananen
- 5 eieren
- 50 gram kokosolie
- 250 g amandelmeel (of zelfgemalen meel van (verschillende) noten)
- 1 flinke dessertlepel speculaas kruiden – Jonnie Boer
- 1 flinke dessertlepel anijszaad
- 1 flinke dessertlepel natriumbicarbonaat
- Snufje zout om de zoetheid naar boven te halen
- Vulling:
 - 100 gram mix van geweekte krenten en rozijnen in warm water
 - gehakte walnoten naar eigen smaak (minimaal 1 handje)

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven 160 graden).
- Vet het cake- of brownie vorm in met roomboter of olijfolie.
- Leg voor de zekerheid bakpapier op de bodem van je blik, dit helpt om het bananencake er uit te krijgen.
- Doe in de kom van de keukenmachine de amandelmeel (of maal eerst je noten), 3 bananen in stukken, 5 eieren, smaakmaker, natriumbicarbonaat en snufje zout.
- Mix alles tot een glad mengsel.
- Haal de kom van de keukenmachine en voeg de geweekte krenten en rozijnen toe samen met de gehakte walnoten.
- Spatel alles goed door elkaar.
- Giet het beslag in je bakvorm en bak het op 40 -50 min. Check na 35 min met een satéprikker.

Variatie:

- Vervang de krenten en rozijnen door gedroogde abrikozen, vijgen of mango.
- Vervang de speculaaskruiden en anijszaad door alleen kaneel, vanille, kardemon, gember (vers geeft een pittigere smaak - flinke eetlepel geraspt), cacao poeder of houd het neutraal met stukjes chocolade.

love & enjoy