

## Bananenbrood

3 (rijpe) geprakte bananen  
50 gram ontpitte dadels in stukjes  
3 eieren  
100 gram amandelmeel  
50 gram havermeel\*  
1 ½ theelepel bakpoeder  
100 gr ongebrande noten  
Zaden (pompoen, Zonnebloempit, lijnzaad)  
4 gedroogde vijgen in plakjes  
6 gedroogde abrikozen in reepjes  
Sesamzaad ter decoratie  
Snufje Zout

\*van havermout malen  
(blender/staafmixer)

Vorbereiding 30 minuten,  
oventijd 45-50 minuten op 175 graden

### Bereiding

Meng de bananen met de dadels

Klop in een andere kom de eieren luchtig op en voeg wat zout toe. Meng dit met het de bananenpuree.

Voeg het amandel- en havermoutmeel toe aan het beslag en roer het goed door.

Voeg het bakpoeder toe en meng tot een glad beslag.

Roer de ongebrande noten, zaden en gedroogd fruit erdoor. Vet de bakvorm in.

Giet het mengsel in de cakevorm en strooi het sesamzaad eroverheen.

Bak je bananenbrood in 45-50 minuten af.

Als de bovenkant van de cake te donker wordt, dek dit dan af met bakpapier.

Check of je bananenbrood gaar is door er een satéprikker in te prikken. Is deze schoon en droog als je 'm er uit haalt? Dan is je brood klaar. Laat het afkoelen op een rooster.

Een heerlijke voedzame boterham!

### Variatie

Voeg ook eens aan het beslag vijgen, abrikoos of stukjes appel toe.

Smakelijk eten !

