



Chocolate Chip Banana Bread

Houd jij ook zo van Banana Bread? Probeer dan eens dit Chocolate Chip Banana Bread recept! Heerlijk voor bij een kop koffie.

Bereidingstijd: 30 minuten + 1 uur oventijd

Ingrediënten (voor 12 personen):

Voor de cake:

- 170 gram boter, op kamertemperatuur
- 150 gram suiker
- 3 eieren
- 3,5 rijpe bananen
- 40 gram havermout
- 1,5 tl baksoda
- 100 ml kwark
- ½ tl zout
- 1 tl kaneel
- 280 gram bloem
- 120 gram pure chocolade, grof gehakt

Benodigheden:

- Cakeblik
- (hand)mixer
- Bakpapier

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed het cakeblik met bakpapier. Mix de boter met de suiker tot een luchtige massa. Voeg één voor één de eieren toe.

Meng in een andere kom de bloem, havermout, baksoda, zout en kaneel.

Prak de bananen. Voeg de geprakte bananen en de kwark toe aan het botermengsel en mix goed. Spatel dan voorzichtig het bloemmengsel erdoor. Voeg tot slot de chocoladesnippers toe.

Schep het beslag in de cakevorm en bak in ongeveer 1 uur in het midden van de oven. Het bananenbrood is gaar wanneer een satéprikker er droog uit komt.

Heerlijk met een verse kop koffie. Mmm!