

Bananenbrood met overgebleven paaseitjes recept

 ± 1.5 uur

 8 personen



Houd jij na Pasen ook altijd paaseitjes over? Dan is het natuurlijk zonde om ze weg te gooien. En dat is trouwens ook helemaal niet nodig, want je kunt er nog allerlei lekkere dingen mee maken. Maak er bijvoorbeeld deze heerlijke bananenbrood mee. Dit brood lijkt wat meer op cake dan brood, wat in combinatie met de chocolade eitjes echt super lekker is. Lees dus snel verder voor het recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 1 theelepel BrandNewCake vanille extract;
- 1 theelepel baking soda;
- 200 gram suiker;
- 250 gram bloem;
- Snufje zout;
- Cakevorm;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- Handvol paaseitjes;
- 2 grote eieren;
- 3 rijpe bananen;
- 60 milliliter melk;
- 125 gram boter;
- Optioneel: 1 extra banaan voor de bovenkant.





Recept

- Tip!** Dit hoeft je niet lang te kloppen, als het maar gemengd is.

Handige informatie

Deel jouw bananenbrood met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke bananenbrood gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake geconcentreerde aroma Vanille 30ml (Art.nr.: BNC00172)
- 1 x Arm & Hammer Bakzout 454 gram (Art.nr.: 23917)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Cake Bakvorm 25x11x7cm (Art.nr.: 016210)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)

