

Bananenbrood met dadels recept

 ± 2 uur

 ± 0.5 uur

 12 personen



Je hebt vast weleens van bananenbrood gehoord, maar wist je al dat je ook bananenbrood met dadels kunt bakken? Deze lekkernij is van zichzelf niet al te ongezond en door de dadels al helemaal niet! Dadels zijn namelijk een bron van goede voedingsstoffen. Dit baksel is ook nog eens super makkelijk en simpel om te maken. Ook is dit recept ideaal als je nog een paar oude bananen thuis hebt liggen. Reden genoeg dus om dit brood eens te gaan bakken. Lees snel verder voor ons recept voor bananenbrood met dadels en ga snel aan de slag!

Wat zijn dadels?

Dadels zijn vruchten die tot de groep steenvruchten behoren. Ze groeien in trossen aan de vrouwelijke bomen. De dadels kun je zowel vers als gedroogd eten en zijn enorm gezonde vruchten die positief bijdragen aan je gezondheid! Het fijne aan dadels is dat ze lekker zoet zijn en daardoor een ideaal tussendoortje zijn. Win-win dus!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 180 gram Molen de Hoop Patentbloem;
- 80 gram dadels, zonder pit en fijngehakt;
- 10 gram vanille bourbon;
- 8 gram bakpoeder;
- Optioneel: 60 gram gehakte noten (bijvoorbeeld walnoten of pecannoten).

Overige benodigdheden:

- 4 rijpe bananen;
- 75 gram gesmolten roomboter;
- Een snufje zout;
- 1 theelepel kaneelpoeder;
- Een halve theelepel nootmuskaat.





Recept

1. Laat de dadels ongeveer 30 minuten weken in lauwwarm water om ze zachter te laten worden.
2. Verwarm de oven voor op 175°C en vet een broodvorm in of bekleed deze met een stuk bakpapier.
3. Prak 3 rijpe bananen in een grote kom.
4. Meng de dadels, gesmolten boter en de vanille bourbon goed door de geprakte bananen heen.
5. Doe het bakpoeder, zout, kaneel, nootmuskaat en bloem erbij in.
6. Mix alles door elkaar heen, totdat alle ingrediënten goed met elkaar zijn gemixt.

Tip! Als je noten wilt toevoegen, doe dit dan nu.

7. Giet het beslag in de voorbereide broodvorm.
8. Snijd de laatste banaan in de lengte doormidden en leg dit op het beslag.
9. Bak het bananenbrood in de voorverwarmde oven gedurende 55 minuten.

Tip! Prik een satéprikker in het midden van de cake als deze schoon eruit komt, is de cake gaar.

10. Haal het bananenbrood uit de oven en laat het 10 minuten in de vorm afkoelen.
11. Plaats de cake op het rooster om hem volledig af te laten koelen.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere bananenbrood recepten!

Ben jij na het bakken van deze lekkernij helemaal verkocht en wil je ook eens andere variaties van dit recept proberen? Dan hebben wij goed nieuws voor jou! Op onze blog hebben wij namelijk een aantal andere bananenbrood recepten staan die ook allemaal het proberen waard zijn. Bekijk zo eens dit [recept voor bananenbrood met walnoten](#) of dit [recept voor bananenbrood met chocolade](#). Ben je niet zo fan van cake? Dan is dit [recept voor bananenbrood koekjes](#) of dit [recept voor bananenbrood muffins](#) waarschijnlijk wel wat voor jou. Deze en alle andere bananenbrood recepten vind je op onze blog. [Bekijk al onze bananenbrood recepten hier!](#)

Check eens deze dadel recepten!

Ben jij dol op dadels, maar weet je niet wat je van deze zoete lekkernij kunt maken? Op onze blog vind je diverse recepten met dadels. Heb je bijvoorbeeld al eens gehoord van dit [recept voor dadeltaart](#)? Of misschien is ons [recept voor dadelkoekjes](#) wel wat voor jou! Ook hebben wij een [recept voor dadelballetjes](#) online staan. Deze balletjes zijn onwijs lekker én mega gezond. Voor de cake liefhebbers hebben we een [recept voor dadelcake](#) online staan. [Check al onze recepten met dadels hier!](#)

Deel jouw baksel met ons!

Heb jij met dit recept bananenbrood met dadels gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe deze is geworden.





écht alles om te bakken

Dat kun je aan ons laten zien door jouw baksel te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 x Dadels Gedroogd 250g (Art.nr.: BNC01314)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

