

Voor dit recept voor een heerlijke bananenbrood heb je nodig:

- 150 gram havervlokken of haverhout*
- 3 bananen
- 60 gram dadels(zonder pit)
- 3 eieren
- Handvol noten
- 1 theelepel bakpoeder
- Eventueel rozijnen
- Handvol sesamzaad*

Ingrediënten met een * zijn verkrijgbaar in de molen!

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Maal de havervlokken/haverhout fijn in een keukenmachine of met een staafmixer.

Prak de bananen en meng dit met de dadels noten en eventueel rozijnen door het meel.

Klop de eieren op en meng dit ook door het mengsel.

Voeg ook bakpoeder toe en doe het mengsel in een met bakpapier bekleedde cake- of broodvorm.

Bestrooi het brood met sesamzaad en bak het 50 minuten in de oven.

Heerlijk tussendoortje met een beetje boter of zo uit het vuistje!

