

# Bananenbrood

## Ingrediënten:

- 3 middelgrote bananen
- 100 gram (fijngemalen) havermout
- 80 gram volkoren meel (*kies de soort welke jouw voorkeur heeft*)
- 2 eieren
- 3 eetlepels kokosvet
- 1,5 eetlepel melk (*kies de soort welke jouw voorkeur heeft*)
- 2 theelepels bakpoeder
- 3 eetlepels honing
- 2 eetlepels lijnzaad
- 100 gram gedroogde abrikoos (in stukjes gesneden)
- 50 gram pompoenpitten

**Bereidingswijze:** Verwarm de oven voor op 175 graden en bekleed alvast een cakeblik met een vel bakpapier. Pureer nu de bananen, samen met het kokosvet en de honing. In een aparte kom meng je de havermout, het meel en het bakpoeder. Vervolgens voeg je hier het bananenmengsel aan toe en roer je dit goed door elkaar. Voeg nu de eieren toe en ook het beetje melk. Je kunt nu de lijnzaad en de helft van de stukjes abrikoos en de pompoenpitten toevoegen. Nadat je het mengsel in het blik hebt gedaan, kun je de overige pompoenpitten en de stukjes abrikoos over de bovenkant verdelen. Zet voor zo'n 45-60 minuten in de oven!

