

Haverbrood

Wat heb je nodig

250 gram havermout
30 gram lijnzaad
30 gram pompoenpitten
3 eieren
2 bananen
180 ml melk
3 theelepels kaneel
boter om in te vetten



Zet een ovenschaaltje met water, onder in de oven.
Zet de oven op 170 graden.
Vet een bakvorm in.
Breek de eieren in 3 kopjes.



Pel de bananen en leg ze op een bord.
Snijd de bananen in stukken.
Prak de bananen fijn.



Doe de havermout in een beslagkom.
Doe het lijnzaad erbij.
Doe de pompoenpitten en de kaneel er ook bij.



Doe de geprakte banaan ook in de beslagkom.
Giet de eieren erbij.



Schenk de melk in de beslagkom.
Roer alles goed door elkaar.
Blijf roeren tot het goed gemengd is.



Schep het deeg in de bakvorm en strijk het glad.
Zet de bakvorm in de oven en bak het brood 45 minuten.
Zet de oven uit en haal de bakvorm uit de oven.
Laat het brood afkoelen op een rooster.