Bananenbrood

Wat heb je nodig

100 gram speltmeel
50 gram amandelmeel
1 theelepel baking soda
1½ theelepel bakpoeder
1 theelepel kaneel

3 bananen (overrijp)
3 eieren
2 eetlepels melk
2 theelepels citroensap
1 snufje zout

Zet de oven op 175 graden.
Knip bakpapier op de maat van de cakevorm.
Vet de cakevorm in en leg het bakpapier erin.
Breek de eieren in 3 kopjes.

Doe het amandelmeel en het speltmeel in een beslagkom.
Doe het bakpoeder en de baking soda erbij.
Doe de kaneel en het zout er ook bij.
Roer alles goed door elkaar.

Doe de eieren in een andere beslagkom.
Doe de melk en het citroensap erbij.
Klop het met de garde goed door elkaar.

Pel de bananen en leg ze op een bord.
Prak de bananen fijn met een vork.
Doe de geprakte banaan bij de geklopte eieren.
Klop alles goed door elkaar.

Doe het meelmengsel bij het eimengsel.
Schep met een spatel alles rustig door elkaar.
Zorg dat het goed gemengd is.

Schenk het beslag in de cakevorm.
Zet de cakevorm in de oven.
Bak het bananenbrood 35 tot 45 minuten.

Steek een satéprikker in het midden van het bananenbrood.
Als de prikker er droog uitkomt, is het brood gaar.
Haal het bananenbrood uit de cakevorm.
Laat het afkoelen op een taartrooster.