

Super easy bananenbrood

4 (over) rijpe bananen
3 eieren,
snufje zeezout
150 gram havermout
50 gram rozijnen
50 gram amandelen
50 gram walnoten (fijngehakt)
4 abrikozen (ongezwaveld) fijnsnijden

Zet de oven op 180 graden. Pak een cakeblik en doe hier bakpapier in.
Prak de bananen en de eieren tot een gladde massa, breng op smaak met een snufje zout. Voeg vervolgens de havermout, rozijnen, noten en de abrikozen erbij.
Meng even door en giet het beslag in het bakblik.
Bak in de voorverwarmde oven voor 45 tot 60 minuten.

Snij het bananenbrood in plakken, verpak in vershoudfolie en vries deze in als je het bananenbrood wil bewaren voor later.

