



## Bananenbrood

*De gezonde variant zonder suiker gemaakt met amandelmeel*

Gezond smullen van een heerlijk bananenbrood!

Duratie	: 60 minuten
Vorbereidingstijd	: 5 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Cognitieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



### Wat heb je nodig?

- 3 bananen
- 150 gram amandelmeel
- 1,5 theelepel bakpoeder
- 3 eieren
- snuf zout
- 2 eetlepels honing
- 1 hand noten
- snuf kaneel
- olie om in te vetten

### Zo bak je het brood

- Verwarm de oven voor op 170 graden.
- Doe alle ingrediënten in de kom van een keukenmachine en meng alles in enkele seconden (niet te lang!) tot een glad beslag.
- Vet een cakevorm in.
- Giet het mengsel in de vorm.
- Zet de cakevorm in de oven en bak het bananenbrood in 55 minuten gaar.
- Haal het bananenbrood vervolgens uit de oven, laat iets afkoelen en snijd vervolgens in plakken.

#### Tip:

Amandelmeel is te koop bij de biologische supermarkt maar is erg duur. Je kan het ook bij vele Turkse winkels kopen en daar is het een stuk beter te betalen.

#### Bron

- <https://chickslovefood.com/recept/healthy-banana-bread/>

