

Benodigdheden:

- 125 gram boter (op kamertemperatuur)
- 250 gram witte suiker
- 2 eieren
- 375 gram bloem
- 1 theelepel vanille extract
- 1 theelepel baking soda
- Halve theelepel zout
- 125 gram zure room
- 2 medium rijpe bananen
- 1 theelepel citroensap
- Handvol noten (optioneel)

Stap 1 Verwarm de oven voor op 175 graden. Vet de cakevorm in.

Stap 2 Prak de bananen en voeg de citroensap toe. Zet de kom opzij.

Stap 3 Voeg in een grote kom het bloem, de baking soda en het zout toe. Roer het goed door elkaar. Zet de kom vervolgens aan de kant.

Stap 4 Klop in een andere kom de boter voor 2 minuten. Voeg de suiker toe en meng het goed. Voeg de eieren 1 voor 1 toe. Mix het voor 4 minuten. Voeg daarna de vanille extract toe en mix het.

Stap 5 Voeg bij het mengsel van stap 4 de kom met het bloemmengsel toe. Roer het totdat het mengsel helemaal is opgenomen.

Stap 6 Voeg de zure room toe. Roer totdat het helemaal is opgenomen.

Stap 7 Voeg de bananen toe. Roer deze ook totdat ze helemaal zijn opgenomen.

Stap 8 Doe het mengsel in het cakeblik.

Stap 9 Bak het brood voor 50-60 minuten. Laat het daarna 10 minuten staan in de oven. Als het volledig is afgekoeld kun je het brood aansnijden!