

# Marble chocolade bananenbrood



## Ingrediënten voor 1 cake:

- 3 rijpe bananen
- 3 eieren
- 1 koffielepel vanille-extract
- 50 ml (plantaardige) melk
- 3 eetlepels Zusto
- Of andere bakbestendige zoetstof
- 150g volkoren meel
- 2 koffielepels bakpoeder
- snuifje zout
- 1 eetlepel cacao poeder
- 70g gehakte pure chocolade



## Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Prak 2 bananen fijn met een vork.
- Roer de eieren los in een kom en voeg hier de geprakte banaan en melk aan toe.
- Meng (in een andere kom) de zoetstof met het meel, de bakpoeder en het zout.
- Voeg hier de natte ingrediënten bij. Roer goed onder elkaar (kan met een garde of vork, hoeft niet met een mixer).
- Verdeel dit beslag over 3 gelijke delen.
- Bekleed een cakevorm met bakpapier.
- Doe al 1 deel van het beslag in de cakevorm.
- Meng een ander deel met de cacao poeder en de chocoladestukjes en verdeel over het andere beslag in de vorm..
- Doe hierop het laatste deel beslag.
- Snij de laatste banaan in de lengte door en leg bovenop de cake.
- Bak vervolgens het bananenbrood gedurende +/- 45 minuten.
- Laat afkoelen en smullen maar!

---

## Tips

- Bewaar (afgedekt) 3 dagen in de koelkast of vries het per plakje in.

---

## Bron

- gebaseerd op een recept van [www.eefkooktzo.nl](http://www.eefkooktzo.nl)