



Banana Bread Tray-bake

De ultieme ik-heb-bruine-bananen-redder

● ● ● ● ● CHAOS 2/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

15 min

TOTAAL

45 min bakken + 30
min afkoelen

NIVEAU

Easy

12 stukken

INGREDIËNTEN

3 rijpe bananen
hoe bruiner hoe beter

200 g bloem

100 g suiker

100 g boter
gesmolten

2 eieren

1 tl
snufje

bakpoeder

kaneel

BENODIGDHEDEN

- ovenschaal 20x30
- mixer
- vork

"Ik zeg altijd dat ik de bananen expres laat liggen. Dat is niet waar. Ik vergeet ze gewoon."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

VERWARM



Verwarm de oven voor op 180 graden boven-/onderwarmte.
TIP Hetelucht? Dan 160 graden en een iets kortere baktijd.

2

PRAK



Prak de bananen met een vork tot een gladde puree. Wat klontjes is prima.
TIP Hoe rijper de banaan, hoe zoeter en luchtiger het resultaat.

3

WEEG

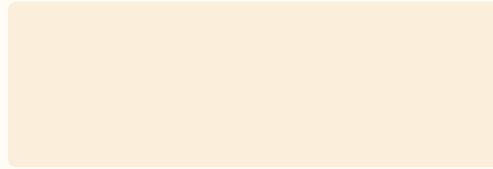


Weeg de bloem, suiker en bakpoeder af en mix ze door elkaar.
LET OP Zorg dat de boter echt gesmolten is — niet warm, niet gestold. Lauwwarm is perfect.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

KLOP



Klop de eieren samen met de suiker tot het mengsel licht en schuimig is.
TIP 2 minuten kloppen is genoeg. Geen paniek als het niet superbleek wordt.

5

VOUW



Vouw de bananenpuree, gesmolten boter en het drogemengsel voorzichtig door het eiernmengsel.
LET OP Niet overmengen — een paar droge plekjes in het beslag zijn okay en zorgen voor een betere textuur.

6

BAK



Giet het beslag in de ingevette ovenschaal en bak 45 minuten. Prikker test: droge prikker = klaar.
TIP Dek af met aluminiumfolie als de bovenkant te snel bruin wordt.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

KOEL



Laat de traybake 15 minuten in de schaal afkoelen voordat je er iets mee doet.
LET OP Te vroeg snijden = brokkelen. Geduld is hier geen deugd maar een noodzaak.

8

SNIJD



Snijd in 12 gelijke stukken met een scherp mes. Veeg het mes af tussen elke snede.
TIP Een warm mes snijdt schoner. Even onder de kraan.

9

BEWAAR



Bewaar de stukken in een luchtdichte doos of wikkel ze individueel in.

BEWAREN

Kamertemperatuur

Luchtdicht, max 3 dagen.

Koelkast

Tot 5 dagen, goed afsluiten.

Vriezer

Tot 2 maanden, per stuk inpakken.

VARIATIES

- Voeg 100g chocolade chips toe aan het beslag voor een dessert-versie.
- Vervang suiker door honing voor een diepere, karamelleuze zoetheid.
- Strooi gehakte walnoten of pecannoten over het beslag voor het bakken.



Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakerytips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl