



Velegnet til frysning

Ingredienser

240 g havremel
2 tsk. bagepulver
1 tsk. natron
1 tsk. kanel
3 modne bananer
3 æg
2 spsk. flydende honning
4 spsk. creme fraiche
50 g valnødder

Beskrivelse

Hak valnødderne.

Bland havremel, bagepulver, natron og kanel i en skål.

Mos bananerne med en gaffel. Kom bananmos, æg, honning og creme fraiche i melblandingen. Rør dejen sammen med en håndmikser. Vend de hakkede valnødder i.

Hæld dejen i en brødforn (1,2 liter) beklædt med bagepapir. Bag bananbrødet i ovnen ved 160 grader i ca. 55 minutter.

Lad brødet afkøle på en rist i ca. 15 minutter, før det løftes ud af bageformen.

Kan opbevares flere dage i køleskabet.