

Amandelcake met banaan

Nodig aan boodschappen (2-4 pers.):

- 2 handjes amandelstukjes en of amandelschijfjes (of beide)
- 1 ei (M)
- 1 rijpe banaan
- 125g havervlokken
- 40g amandelmeel
- 75g honing
- ½ el Natrena
- Snufje zout
- 150ml melk
- 1 tl bakpoeder (8g)
- ½ tl vanille suiker (4g)

Bereidingswijze:

Doe de havervlokken, amandelmeel, 50g van de honing, Natrena, zout, melk, geprakte banaan, bakpoeder en vanille suiker in een mengkom. Doe hier ook het ei nog bij. Ga dit goed onder elkaar mixen met een mixer en of blender tot het een gladde gelei wordt.

Vervolgens ga je dit in een bakvorm doen, ovenschaal en of bakje van de airfryer. Bestrooi het met amandelstukjes en of amandelschijfjes. En maak er een mooi patroon over met de rest van de honing. Dit kan natuurlijk gewoon rechtstreeks uit de fles kriskras over het bakmengsel en de amandelstukjes. Dat laatste zorgt voor de extra zoete crunchie plakkerige toplaag die je wilt hebben bij deze cakejes.

Bak deze af in een 35 minuten in een oven van 180-200 graden. En of 15 minuten in een airfryer die ingesteld is op 200 graden. Blijf tijdens het bakken goed opletten, iedere oven en airfryer is anders. Dus bij de eerste bakken eventjes goed aftasten wat de beste tijd en temperatuur is om die lekkere cake goed bruin te bakken.

Je kunt deze in reepjes invriezen om mee te nemen als tussendoortje. Maar ook heerlijk als een goedgevulde koek bij de thee. Ik zelf snij vaak in de ovenschaal vierkantjes die later leuk op een etagère passen als ik bezoek krijg.

Bereidingstijd:

45 min.

Keukentools: Mengkommetje, ovenschaal/airfryer schaal

Goed te combineren met: Thee en koffie, en misschien met een bolletje vanille ijs