

Indische reistafel kwee pisang

Kwee Pisang

(4 personen)

Ingrediënten: 4 goed rijpe bananen, 4 eieren, 4 el suiker, 30 g bloem, (mespunt zout), 2 zakjes vanillesuiker, boter voor de vorm.

Bereiding:

Oven (180°, gasstand 3)

- Breek de eieren in een kom, voeg de suiker, vanillesuiker, (zout) en bloem toe.
- Roer de inhoud van de kom tot de suiker is opgelost.
- Beboter zowel de bodem als de rand van de ovenschaal.
- Pel de bananen, snijd ze overlangs en overdwars door.
- Leg de stukken banaan in de ovenschaal, giet het beslag overheen en zet de schaal in de voorverwarmde oven.
- Laat het gebak gaar en mooi van kleur worden.

Serveer het gerecht warm of koud als nagerecht of geef het als gebak bij de thee.

Selamat makan!

Andere lekkere recepten vindt u ook in mijn kinderboeken:

‘Pipke en Popke, verhaaltjes voor de kleine wereldburger’ ook in het Duits en

‘Pippa and Paul, stories for the little World Citizens

In de boeken gaat het om leuke en interessante verhalen over alledaagse gebeurtenissen en langs de zijlijn horen uw kinderen dat lekker en gezond eten belangrijk voor hen is om goed te kunnen leren en fit te zijn voor sport en spel.

„Pippa and Paul, stories for the little world citizens“ ISBN 9783961720651

„Pipke und Popke, Erlebnisse kleiner Weltbürger“ ISBN 9783943054880

„Pipke en Popke, verhaaltjes voor de kleine wereldburger“ ISBN 9789082479300

Einige Bücher habe ich noch zu Hause – schreiben Sie mir!

Alle Bücher sind auch als E-Buch zu erhalten!

Bei Amazon.de und Bol.com

Demnächst auch in Italienisch!