

Banankage

Tilberedningstid: cirka 20 min

Bagetid: 55 min

Ca. 10 portioner

Ingredienser:

1 lille bæger creme Fraiche 18% (eller 2 ½ dl af græsk youghurt eller andet surmælksprodukt)

1 tsk salt

1 ½ tsk natron

350 g mel

1 tsk vanillepulver

3 hele æg

300 g sukker

200 g blødt smør

300 g moden banan (circa 4 stk)

Smør til at smøre formen

Udstyr: røresål, tærtefad ca 25 cm x 5 cm høj, håndmixer

Fremgangsmåde:

Tænd ovnen på 180 grader celcius - varmluft

1. Smør formen godt med smør
2. Pisk de hele æg og sukker luftigt med håndmixer
3. Hak smøret i lidt mindre stykker og rør i ægge/sukker massen (set må godt være lidt klumpet)
4. Tilsæt salt, natron, vanille og halvdelen af melet – rør sammen med håndmixer
5. Tilsæt creme fraiche og de let mosedede bananer uden skræl – rør igen med håndmixer
6. Tilsæt resten af melet – rør igen med håndmixer
7. Sæt på rist midt i ovnen og bag 45 min ved 180 grader
8. Skru ovnen ned på 160 grader og bag i yderligere 10 min.

Tip! Du kan tilføje en håndfuld hakkede nødder, hvis du ønsker lidt mere "kant" på smagen.

