



Bananbrød med jordbærglasur

Ingredients

2 egg
2 dl sukker
2 middels store bananer
50 g smør
1 dl melk
2,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker

Glasur:

50 g smør
175 g melis
0,5 dl rød dessertsaus (f.eks. Freia jordbærtopping eller Tine bringebærsaus)
rød konditorfarge

Pynt:

jordbærstrøssel e.l.



Instructions

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Skrell og mos bananen med en stavmikser eller med en gaffel. Ha bananen og smørmelken i eggedosisen. Sikt sammen det tørre og rør inn i deigen.

Hell deigen i en brødform (1 liter) som er smurt eller sprayet med formfett og som har bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 50-60 minutter. Sjekk med kakenål. Avkjøl kaken en stund i formen før du løsner den fra formen med en skarp knip. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Rør i jordbærsaus og melis. Tilsett rød konditorfarge til du får ønsket rosafarge. Sett glasuren kaldt til den har passe smørekonsistens. Smør glasuren over den kalde kaken og dryss over rosa strøssel.

Tips

Bruk bananer som er godt modne. Husk at most banan fort blir brun i farge. Bruk derfor så kort tid du kan fra du har skrelt og most bananen til du setter kaken i ovnen. Kaken blir god selv om bananen blir brun, men det ser bare ikke like delikat ut.

Du kan også steke kaken i en brødform som rommer 1,5 liter. Kaken blir da litt lavere og trenger kun ca 50-60 min i ovnen. Sjekk med kakenål!

Du kan bytte ut melisen med samme mengde rød melis (som nå er å få kjøpt i de fleste butikker). Du kan da sløyfe konditorfarge og rød saus og bruke vann i stedet. Jordbærstrøsselet er kjøpt i Sverige, men du kan finne rosa strøssel f.eks. på Nille.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/bananbrod-med-jordbaerglasur>