



## Bananbrød med jordbærglasur

### Ingredienser

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.



### Fremgangsmåte

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/bananbrod-med-jordbaerglasur>