Bananbrød med dadler

Ingredienser



90 g smør
90 g brunt sukker (demerara)
1 ss lys sirup
2 egg
2 ss kaffefløte
1 ts bakepulver
0,5 ts kanel
280 g hvetemel
2 stk modne bananer
130 g dadler

Pynt:
1 ss brunt sukker (demerara)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig med sukkeret. Tilsett sirup og eggene. Bland i kaffefløte, bakepulver og kanel. Rør så i hvetemelet til en jevn deig. Mos bananene (dette gjøres raskt med stavmikser) og rør inn i deigen. Vend til slutt i dadler oppdelt i biter.

Ha deigen i en liten, smurt brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten og dryss over demerarsukker.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 50 - 60 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen før den forsiktig hvelves ut. Fjern bakepapiret og legg kaken på et passende fat.

Tips

Kaken er spesielt god om den deles opp i tykke skiver som varmes opp et par minutter under grillen i ovnen. Server kakeskivene varme med litt smør.

"Bananbrød med dadler" er fin å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bananbrod-med-dadler