Banankake med kanelcrumble

Ingredienser



Banankake:
♥ 125 g smør
♥ 4,5 dl sukker
♥ 2 egg
♥ 3 ts vaniljeekstrakt
♥ 3 stk modne bananer
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 3 ts bakepulver
♥ 2 dl surmelk

Kanelcrumble (smuldredeig):
♥ 150 g smør
♥ 3 dl brunt sukker
♥ 1,5 ts kanel
♥ 3 dl hvetemel

Glasur (kan sløyfes):
♥ 2,5 dl melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 ss fløte

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker og eggene til du får en luftig smørkrem. Mos bananene (jeg bruker stavmikser til dette) og bland i sammen med vaniljeekstrakt. Sikt sammen med og bakepulver og rør inn i deigen vekselsvis med surmelk.

Lag smuldredeigen ved å blande sammen mykt smør, brunt sukker, kanel og til slutt hvetemel.

Kle en liten langpanne (ca 20x30 cm) med bakepapir. Fordel ca. halvparten av deigen jevnt utover i formen. Dryss over halvparten av smuldredeigen. Fordel deretter over resten av kakedeigen. Dryss resten av smuldredeigen på toppen av kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 50-55 minutter, til kaken er gjennomstekt.

Del kaken i firkanter og server den gjerne mens den fortsatt er lunken.

Hvis du vil, kan du glasere kaken med melisglasur laget av melis, vaniljeekstrakt og litt fløte. Jeg droppet glasuren denne gangen, og synes kaken ble kjempegod likevel.

Tips

Kaken er kjempefin å fryse

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-kanelcrumble