Bananbrød med jordbærglasur

Ingredienser



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

Jordbærglasur:
♥ 50 g smør
♥ 175 g melis
♥ 0,5 dl rød dessertsaus (f.eks. Freia jordbærtopping eller Tine bringebærsaus)
♥ rosa 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 forsiktig inn i deigen.

Hell deigen i en liten brødform (1 liter) som er smurt og som har bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca. 1 time. Sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen. Avkjøl kaken en stund i formen før du løsner den fra formen med en skarp knip. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Jordbærglasur:
Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Rør inn jordbærsaus og melis. Tilsett rosa 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 skikkelig godt modne for god smak på kaken.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å sikre myk og saftig kake i stedet for at den blir tung og kompakt.

♥ Du kan også steke kaken i en brødform som rommer 1,5 liter. Kaken blir da litt lavere og trenger kun ca. 50 minutter i ovnen. Sjekk alltid med kakenål om kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen.

♥ Bananкaken holder seg myk i flere dager dersom du pakker den godt inn i plast. Den er også veldig fin å fryse!

♥ Du kan bytte ut melisen med samme mengde rød melis (fra Dansukker). Du kan da sløyfe konditorfarge og rød saus og bruke vann i stedet.

♥ Se også **Bananbrød med sjokoladeglasur**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananbrod-med-jordbaerglasur