Classic Country Banana Bread



Ingredienser

100 g lyse rosiner
1 dl mørk rom
125 g smør
150 g sukker
2 egg
3 medium bananer (300 g uten skall)
60 g valnøtter
1 ts vaniljeekstrakt
175 g hvetemel
2 ts bakepulver
0,5 ts natron

Fremgangsmåte

Ha rosiner og rom i en liten kjele og kok opp. Ta kjelen av platen og ha på et lokk. La dette stå i ca 1,5 time, eller til det meste av romen er absorbert av rosinene.

Smelt smør og bland med sukker i en bolle. Visp i eggene, ett om gangen (bruk en stålvisp). Mos bananene (bruk gjerne stavmikser) og bland i. Rør inn vaniljeekstrakt, avrente rosiner og hakkede valnøtter. Sikt i det tørre.

Ha deigen i en smurt, avlang brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken i midten av ovnen ved 170°C i 1 time og 15 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken en stund i formen før den forsiktig hvelves ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Tips

Lyse rosiner (sultanarosiner) har søtere smak enn mørke rosiner, og kan blant annet kjøpes i helsekostbutikker og i mange innvandrerbutikker. Klipp dem i to hvis de er veldig store, så forhindrer du at de synker til bunns i kaken under stekingen.

Bruk godt modne bananer – det gir best smak til kaken!

Banankaken holder seg myk om den pakkes inn i plast. Den er fin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/classic-country-banana-bread