Bananbrød med dadler

Ingredienser



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

Pynt:
♥ 1 ss brunt sukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig med sukkeret. Tilsett sirup og eggene. Bland inn kaffefløte, bakepulver og kanel. Mos bananene (dette gjøres raskt med stavmikser) og rør inn.

Skjær dadlene i mindre biter og bland med melet (dette forhindrer at daddelbitene synker til bunns i kaken under stekingen). Vend dette deretter inn i deigen (rør minst mulig etter at melet er tilsatt, se tips).

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

♥ Jeg bruker lysebrunt demerarasukker i denne kaken.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Det sikrer en myk og deilig konsistens i stedet for å bli tung og kompakt.

♥ 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://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananbrod-med-dadler