# Bananbrød med pekannøtter og lønnesirupkrem




## Ingredienser

Bananbrød:
♥ 125 g smør
♥ 225 g sukker
♥ 2 egg
♥ 3 bananer (se tips)
♥ 1 ts natron
♥ 250 g hvetemel
♥ 75 g pekannøtter

Lønnesirupkrem:
♥ 150 g smør
♥ 150 g melis
♥ 100 g kremost
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 1 dl lønnesirup

Pynt:
♥ 50 g pekannøtter

## Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør og sukkeret godt sammen. Tilsett eggene og pisk videre til du får en luftig smørkrem.

Mos bananene (jeg bruker stavmikser til dette). Bland hvetemel og natron. Ha bananmosen og melet i smørkremen og rør deigen jevn og klumpfri. Hakk pekannøttene og vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en avlang brødform (1,5 - 2 liter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca. 50 minutter, eller til du ser at kaken er gjennomstekt (sjekk dette med en kakenål). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut av formen. Dra av bakepapiret og la kaken avkjøles på en rist til den er helt kald.

Til kremen piskes alle ingrediensene sammen til en luftig krem. Det er viktig at både smøret og kremosten er romtempererte (se tips).

Fordel kremen på kaken og pynt med hele pekannøtter.

**Tips**

♥ Jeg bruker 3 middels store bananer til denne kaken. Det er viktig at bananene er godt modne og søte for at det skal bli god smak på kaken.

♥ Bruk gjerne vaniljepasta (vanilla paste) hvis du får tak i (selges på tube blant annet hos Coop Mega). Alternativt kan du bruke vaniljeekstrakt.

♥ Pekannøtter kan byttes ut med valnøtter.

♥ Det er viktig at både smøret og kremosten er romtemperete slik at kremen blir luftig og klumpfri. Hvis du synes den ferdigpiskede lønnesirupkremen blir for tynn i konsistensen, kan du sette den en stund i kjøleskapet før du har den på kaken.

♥ Denne banankaken holder seg god i flere dager. Pakk den inn i plast så den ikke blir tørr. Kaken kan også fryses, både med og uten lønnesirupkremen.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananbrod-med-pekannotter-og-lonnesirupkrem