

Banankage

Ingredienser:

3 æg (str. mellem)
170 g sukker (ca. 2 dl)
2 tsk vaniljesukker
125 g hvedemel (ca. 2 dl)
1 tsk bagepulver
100 g smeltet, afkølet smør
1 moset banan (ca. 1½ dl)

Pynt:

100 g smeltet overtrækschokolade

Bagetid: Ca. 55 min. ved 175°.

Fremgangsmåde:

Pisk æg, sukker og vaniljesukker til en luftig æggesnaps. Bland mel og bagepulver sammen og vend det forsigtigt i dejen, skiftevis med smørret. Vend den mosede banan i. Hæld dejen i en smurt franskbrødsform (ca. 1 liter) og bag kagen nederst i ovnen. Vend den ud på en bagerist og lad den afkøle. Fordel overtrækschokoladen på kagen.

Tip: Bananen kan erstattes af 1 æble i små tern (ca. 1½ dl), ½ tsk kardemomme, ½ tsk revet citronskal eller med 1 tsk stærk kaffe (pulverkaffe og vand) og 50 g chokolade i små stykker.

