

Banankage

Den bedste
fra Skolekøgebogen.

Forberedelse: **10 minutter**
Bagetid: **40 minutter**
Bagetemperatur: **200°C**
Energ: **3.500 kalorier**

Ingredienser

- 150 g smør
- 140 g sukker
- 100 g mørk farin
- 2 æg
- 250 g mel
- 2 tsk bagepulver
- 1 tsk natron
- 2 tsk kanel
- 2 tsk vanillesukker
- 1/2 tsk nelliker
- 1 knivspids muskat
- 400 g banan, 3-4 stk.

Fremgangsmåde

1. Rør blødgjort smør, sukker og æg, til sukkeret er smeltet
2. Bland mel, hævemidler og krydderier forsigtigt i.
3. Hak bananerne i små stykker og vend dem i dejen.
4. Kom dejen i en smurt eller foret bageform og drys øverst med kanel-sukker.
5. Bag ca. 40 minutter ved 200 grader

Tip

Hvis bananerne skal smages, skal de helst være sorte, ikke rådne eller mugne, men godt overmodne.

