

BITSCH's BANANKAGE

Man tager:

250 g sukker

150 g smør

4 æg

4 godt modne bananer

1 dl rosiner

saften af ½ citron

250 g hvedemel

2 tsk. bagepulver

1 tsk. natron

2 tsk. stødt kanel

2 tsk. stødte nelliker

1 tsk. ingefær

Man gør flg.:

Sukker og blødgjort smør piskes sammen.

Æggene piskes i, éet ad gangen.

Banerne moses og blandes med citronsaft og rosinerne, der er hakket let.

Bananmosen røres sammen med mel og de resterende ingredienser i dejen.

Dejen fyldes i en springform og bages ved 180 °C i ca. en time.

Overtrækkes evt. med 100 g mørk chokolade, der er smeltet med 1 spsk. smør.

Tip: Mængden passer rigeligt til en springform, og man kan med fordel reducere den med ¼.

