

BANANENBROOD (cake)

cakevorm 27 x 8 cm

240 g licht bruin basterdsuiker

Snufje zout

130 g roomboter ongezouten

3 eieren M, gesplitst

300 g patentbloem

1 tl baksoda

125 ml zure melk (= 125 ml volle melk & scheut witte azijn)

220 g rijpe banaan (= ongeveer 2 bananen), geprakt

Verwarm de oven op 185°C elektrisch.

Vet een bakvorm in en bekleed het met bakpapier.

1. Klopt de suiker, zout en boter luchtig.
2. Maak alvast het zure melk; giet een scheut azijn bij het melk, omroeren en laten staan.
3. Voeg één voor één de eierdooiers hieraan toe.
4. Zeef de bloem en soda samen.
5. Spatel de helft van de zure melk door het botermengsel heen gevolgd door de helft van de gezeefde bloem. Dan de rest van de melk gevolgd door de rest van de bloem.
6. Spatel nu de geprakte banaan door het mengsel heen.
7. Klop de eiwitten stijf en spatel dit voorzichtig door het mengsel heen.
8. Giet het mengsel in de bakvorm en bak het in de oven in ongeveer 50-60 minuten gaar.