



## Bananbrød med dadler

### Ingredienser

90 g smør  
90 g brunt sukker (demerara)  
1 ss lys sirup  
2 egg  
2 ss kaffefløte  
1 ts bakepulver  
0,5 ts kanel  
280 g hvetemel  
2 stk modne bananer  
130 g dadler

### Pynt:

1 ss brunt sukker (demerara)

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig med sukkeret. Tilsett sirup og eggene. Bland i kaffefløte, bakepulver og kanel. Rør så i hvetemelet til en jevn deig. Mos bananene (dette gjøres raskt med stavmikser) og rør inn i deigen. Vend til slutt i dadler oppdelt i biter.

Ha deigen i en liten, smurt brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten og dryss over demerarsukker.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 50 - 60 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen før den forsiktig hvelves ut. Fjern bakepapiret og legg kaken på et passende fat.



## Tips

Kaken er spesielt god om den deles opp i tykke skiver som varmes opp et par minutter under grillen i ovnen. Server kakeskivene varme med litt smør.

"Bananbrød med dadler" er fin å fryse.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananbrod-med-dadler>