

Vildtklædning 08 Sep

## Banankage

Dej: 225 g smør el. margarine, 460 g sukker, 4 æg ( 240 g ), 5 stk. (ca. 500 g ) meget modne bananer, 50 g knuste nøddekærner, 50 g havregryn, 1 ¼ dl kærnemælk, ½ tskf. salt, 2 tskf. natron, 2 tskf. vanillesukker, 375 g mel.

### Pynt

Chokolade ( smeltet i vandbad ) eller glasur, 100 g florsukker, 2 tskf. cacao, 2 spskf. Kogende vand

1. Fedtstoffet blødgøres og røres godt sammen med sukkeret.
2. Æggene tilsættes – et ad gangen
3. Bananerne moses og kommes i.
4. De knuste nøddekærner og havregryn kommes i.
5. Kærnemælken hældes i.
6. Mel, natron, vanillesukker og salt sigtes sammen og tilsættes.
7. det hele røres sammen til en ensartet dej.
8. dejen kommes i en smurt og melet bradepande.
9. Bages på ovnsens midterste rille ved 200 g i ca 35 min.

Kagen pyntes efterhånden, som man skal bruge den. Denne kage bliver ikke tør og kedelig ved at blive gemt.

Ovnen skal have den rette temperatur fra starten.