

Bananencake met dadels, noten en rozijnen

Nodig aan boodschappen (2-4 pers.):

- 250g tarwebloem
- 300g bananen
- 100g ongeze. Boter
- 200g basterd suiker wit
- 125ml crème fraîche
- 2tl bakpoeder
- 1 tl kaneel
- 1 mespunt zout
- 8g vanille suiker
- 2 eieren
- Dadels in reepjes
- Walnoten
- 2 el rozijnen
- evt. Een fles honing

Bereidingswijze:

Een goed gevulde bananencake. Verwarm de oven op 180 graden als je die gaat gebruiken voor het afbakken en vet de cakevorm in. Doe dit indien gebruik van airfryer ook met de bakvorm. Zeef in een kom de bloem, bakpoeder, kaneel en het zout. Prak de banaan en meng dit met de stukjes dadel. Meng de boter, basterd suiker en vanille suiker. Voeg hierna de eieren een voor een toe samen met de creme fraiche. Schep het mengsel hierna door het bloemmengsel. Sla in een theedoek de walnoten in kleine stukjes. Hierna ga je de helft van deze walnoten samen met de dadelschijfjes, de twee eetlepels rozijnen en de bananenpuree erdoorheen scheppen. Wanneer je tevreden bent over de verdeling van alle ingrediënten ga je de bakvorm vullen. Bovenop strooi je de rest van de noten stukjes. En top je dit af met wat honing die je kriskras over het mengsel versiert. Bak de cake in 50 tot 60 minuten af in de oven op 180 graden. Check tussendoor even of het goed gaat, niet iedere oven is hetzelfde en dat geldt ook voor cake bakken in de airfryer. Zeker voor een eerste keer even goed checken.

Bereidingstijd:

90 min.

Keukentools: Mengkom, Ovenschaal en of bakvorm airfryer

Goed te combineren met: koffie en thee, smoothie of avocado shake