

BANANEN CAKE

Ingrediënten:

500 gram zelfrijzend bakmeel
200 gram boter
150 gram suiker
100 gram gemengde gedroogde vruchten (krenten/rozijnen)
6 overrijpe bananen
3 eieren
2 theelepels gemberknippers
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel kaneel

Bereidingswijze:

1. De oven voorverwarmen op 170°C.
2. Doe de suiker, boter en eieren in een kom en roer tot een klontvrij beslag ontstaat.
3. Zeef de bloem, bakpoeder en kaneel bij het beslag.
4. De gedroogde vruchten, gember en 2 bananen in een blender fijnmaken en door het beslag mengen.
5. Rest van de bananen in stukjes snijden en goed door het beslag roeren.
6. Vet een cakevorm van 30 cm in, schep het cakemengsel in de vorm en bak de cake gaar in het midden van de oven in ca. 45 minuten.
7. De cake in een theedoek rollen en laten afkoelen.