



Bananencake met havermout en crunchy topping



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

80 ml melk
2 theelepels citroensap
2 rijpe bananen (+ 1 banaan, niet te rijp)
100 gram witte bloem (+ extra)
100 gram volkorenbloem
100 gram havermout
1 theelepel bakpoeder
3/4 theelepel bicarbonaat
1/2 theelepel zout
115 gram boter (+ extra)
125 gram bruine suiker
2 grote eieren
1 theelepel vanille-extract

Voor de topping

80 gram bruine suiker
3 eetlepels bloem
2 eetlepels boter
1 handvol pecannoten (fijngesneden)
1 potje zure room

Bereidingswijze

- 1.** Beboter een rechthoekige cakevorm en bestrooi met bloem.
- 2.** Meng de melk met het citroensap en roer.
- 3.** Plet de bananen



- 4.** Meng in een kom de twee soorten bloem met de havermout, het bakpoeder, het bicarbonaat en het zout.
- 5.** Mix de boter met de bruine suiker tot een luchtig, romig mengsel. Voeg de eieren en het vanille-extract toe. Voeg de geplette bananen toe en meng goed.
- 6.** Voeg de droge ingrediënten en de melk met het citroensap toe en meng goed. Stort het deeg in de cakevorm.
- 7.** Zet de cake 30 minuten in een op 190 °C voorverwarmde oven.
- 8.** Maak de topping: meng de bruine suiker met de bloem en de boter tot kruimels. Schep in een vuurvaste kom en zet naast de cake in de oven.
- 9.** Laat de cake afkoelen en snij in plakken. Werk af met extra plakjes banaan, toppping en zure room.