

### Ingrediënten

malse boter	120 g
bloem	120 g
amandelpoeder	70 g
zout	
kristalsuiker	120 g
eieren	2
rijpe bananen (+ 1 extra banaan voor de afwerking)	2
bakpoeder	2 koffielepels
bloemsuiker	



een keukenmachine met K-vormig hulpstuk, een ronde bakvorm (diameter ongeveer 20 cm)

### Recept

- 1 Verwarm de oven voor op 175 °C.
- 2 120 g malse boter  
Laat de boter op kamertemperatuur komen.
- 3 120 g bloem, 70 g amandelpoeder, zout  
Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af. Doe de bloem en het amandelpoeder samen in een mengschaal. Voeg een snuif zout toe.
- 4 120 g kristalsuiker  
Doe de malse boter en de suiker in de mengkom van de keukenmachine. Klik de deeghaak vast en laat het toestel draaien.
- 5 2 eieren  
Breek de eieren en voeg ze toe.

- 6 2 rijpe bananen (+ 1 extra banaan voor de afwerking)  
Schil de bananen en snijd ze in schijfjes van zo'n halve centimeter breed. Doe ze ook bij het ei-suikermengsel. Laat de machine draaien.

---

- 7 Voeg nu lepel per lepel de bloem en het amandelpoeder toe. Meng alles tot een egaal beslag.

---

- 8 2 koffielepels bakpoeder  
Voeg het bakpoeder toe om het deeg wat luchtiger te maken.

---

- 9 Gebruik een keukenpenseel om de binnenzijde van de bakvorm in te vetten met boter. Strooi er vervolgens een beetje bloem over, en zorg dat ze blijft kleven aan het vet. Schud de overvloedige bloem eruit.

---

- 10 Giet het beslag in het bakblik.

---

- 11 Snijd de extra banaan in fijne schijfjes en schik deze op het beslag. Strooi er wat kristalsuiker over.

---

- 12 Bak de bananencake een dik halfuur in de hete oven van 175 °C.

---

- 13 bloedsuiker  
Haal de cake uit de oven en laat hem volledig afkoelen. Haal hem uit de vorm. Bestrooi met bloedsuiker.

---

**Bron**

<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/bananencake>

Info Martine Lycke 28/09/2018

Oven 175°C  
Vorm Libelle 23 cm

In Kitchenaid:  
120 g boter  
120 g Zugro  
Goed mengen

2 eitjes toevoegen

2 rijpe bananen toevoegen

Mengsel maken van :  
120 g bloem  
70 g amandelpoeder  
Zout  
2 koffielepels bakpoeder  
Zelf ook nog toegevoegd  
1 klein dopje vanille-essence  
Chocoladeschilfers  
pijnboompitjes

Vorm oliën  
Beslag in vorm gieten  
1 banaan in fijne schijfjes snijden en op het beslag leggen  
Kristalsuiker erover strooien

Oven : 175 ° C - 30 minuten  
Afkoelen en bestrooien met poedersuiker



Fotos

