

Bananbrød

Opskrift til 1 stort brød eller 2 små

[Se opskrift på karamel her](#)

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

75 minutter

Samlet tid

1,5 times tid i alt

Ingredienser

- 150 g sukker
- 150 g brun farin
- 6 æggeblommer eller 3 hele æg
- 180 g smør
- 180 g hvedemel
- 1 stortsk. vaniljesukker
- 1 stor tsk. bagepulver
- 2 tsk. kanel
- 1 godt nip salt
- 3 modne bananer
- 180 g græsk yoghurt eller yoghurt naturel
- 100-150 g chokoladedrops eller knapper (uden farve) - hvad du foretrækker

Toppings

- karamel, bananskiver og kakaonips

Sådan gør du

1. Kom sukker, brun farin, æg og smeltet smør i en skål og pisk det luftigt.
2. I en anden skål blandes mel, vaniljesukker, bagepulver, kanel og salt.
3. Mos bananer med en gaffel og hak chokolade groft, hvis ikke du blot har købt dråber eller knapper.
4. Nu skal æggeblandingen, de meste bananer, græsk yoghurt og chokolade ned til melet. Vend det hele sammen med en dejskraber og kom det i en franskbrødsform. Jeg beklæder min med bagepapir. Men man kan også smøre den med smør og drysse lidt sukker rundt i kanten, så slipper brødet nemmere.
5. Bag ved 170 grader i 1 time og 15.
6. Tag det ud af formen, og bag videre i 10-15 minutters tid. Men skru ned til 150 grader
7. Lad det køle af på en rist. Skær skiver, smør dem evt. med karamel hvis du synes + bananstykker og kakaonips