

## Banana bread met gember (voor 1 cake)

### ingrediënten

290 gr bloem  
1 tl bakpoeder  
1 tl baking soda  
½ zout  
60 gr 'crystallized ginger', fijngesneden  
2 eieren  
150 gr suiker  
4 rijpe bananen, tot een puree gestamp met een aardappelstamper  
1 tl vanille extract  
2 el crème fraîche  
100 ml arachide- of zonnebloemolie  
*voor de topping:*  
1 el suiker  
1 tl kardemom en een mespunt nootmuskaat

### bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C en vet een cakevorm in met boter.  
Pak een kom en meng de bloem, het bakpoeder en baking soda, het zout en de gember door elkaar.  
Oh en vooruit... ook nog een handje chocolate chips ;-)

Pak een andere kom en meng daarin de eieren met de suiker tot een romige dikke massa. Dat duurt ongeveer vijf minuten.  
Prak nu de bananen fijn en meng ze door het eiermengsel. Daarna het vanille-extract, de crème fraîche en ten slotte de arachide olie.

Meng totdat het één geheel is.  
Spatel nu voorzichtig het bloemmengsel erdoor.

Spatel totdat alle bloem is opgenomen, en geen seconde langer. En pas op: spatelen is iets anders dan roeren of mengen. Je 'vouwt' voorzichtig alle ingrediënten door elkaar.



Giet nu het beslag in de cakevorm.  
Meng de suiker met de kardemom en nootmuskaat.  
Strooi nu het suikermengsel over het beslag.

En zet de cakevorm in de voorverwarmde oven. Bak de cake 45 tot 60 minuten. Je kent je eigen oven het beste, doe na 45 minuten de satéprikker-test om te kijken of de cake gaar is.

If so, haal dan de cake uit de oven en laat 'm 10 minuten afkoelen. Snijd dan de randen los met een mes en haal 'm uit de vorm om 'm verder af te laten koelen op een rooster.

Erg lekker om een stukje te eten als 'ie nog warm is ;-)  
Na een dag is de gember erg goed te proeven.  
Lekker met wat boter en zelfgemaakte ananasjam of gewoon een beetje room.  
Geniet ervan!