Banankage med kokos.

16 stk.

Arbejdstid. 30 min.

Bagetid: 45 min.

3 æg

2½ dl rørsukker

1 spsk. kanel

1 spsk. stødt ingefær

1 dl neutral olie

100 g tørrede abrikoser

3 bananer

1 dl kokosmel

4½ dl hvedemel

2 tsk. bagepulver

½ tsk. salt

1 appelsin (økologisk)

Glasur:

2 dl flormelis

1 spsk. appelsinsaft

1 dl kokosmel

1. Pisk æg, sukker, kanel og ingefær cremet med en håndmikser. Tilsæt olie. Skær abrikoser og bananer i meget små tern, og kom dem i æggeblandingen.
2. Bland kokosmel, hvedemel, bagepulver og salt i en skål, og vend det i dejen sammen med appelsinsaft og fintrevet appelsinskal.
3. Kom dejen i en bradepande (ca. 20x25cm) beklædt med bagepapir.
4. Bag kagen midt i ovnen i ca. 45 min, eller til dejen ikke klistrer omkring en strikkepind, når du stikker den ned midt i kagen.

 Glasur:

1. Rør flormelis og appelsinsaft sammen i en skål, og fordel den over kagen, når den er afkølet. Drys herefter kokosmel over kagen.