



Bananin kruh z okusom cimetovih rolic

🕒 150–170 Min 🍴🍴🍴

Priprava

Sestavine 14 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Moke, od tega 150 g gladke in preostanek ostre moke
1 žlička	Sode bikarbone
0.5 žličke	♦ Cimet mleti
0.25 žličke	♦ Sol zeliščna jedilna
120 g	Rjavega sladkorja
60 g	Masla, zmehčanega na sobni temperaturi
2	Veliki jajci sobne temperature
3+5 g	Pretlačenih banan, približno 4 srednje velike ali 3 velike banane
80 g	Grškega jogurta

Cimetov nadev

50 g	Masla
50 g	Rjavega sladkorja
1.5 žličke	♦ Cimet mleti

Preliv iz kremnega sira

20 g	Masla sobne temperature
60 g	Kremnega sira
50 g	Sladkorja v prahu

- 1 Pečico segrejte na 175 °C. Kovinski podolgovat pekač velikosti 23 × 12 cm obložite s papirjem za peko. V srednje veliki skledi zmešajte moko, sodo bikarbono, cimet in sol ter postavite na stran.
- 2 V drugi skledi stepajte maslo in sladkor približno 3 minute, da dobite gladko in kremasto zmes. Med mešanjem dodajajte jajci eno za drugim ter po vsakem dodatku dobro premešajte.
- 3 Dodajte pretlačene banane in jogurt ter premešajte. Nato postopoma vmešajte suhe sestavine, dokler ni več vidnih grudic moke. Pazite, da mase ne premešate preveč.
- 4 Maslo stopite, nato dodajte sladkor in cimet ter dobro premešajte. Polovico bananine mase vlijte v pekač. Prelijte s cimetovo-sladkorno mešanico, nato dodajte še preostalo maso. Z nožem ustvarite marmoriran vzorec in pekač postavite v pečico.
- 5 Pecite 55–65 minut. Kruh je pečen, ko zobotrebec, ki ga zapichnete v sredino, ostane čist oziroma se ga držijo le drobne vlažne drobtine. Vzemite iz pečice in pustite 1 uro, da se ohlaja v pekaču. Nato ga odstranite iz pekača in popolnoma ohladite na rešetki.
- 6 Za preliv v manjši skledi zmešajte vse sestavine. Preliv enakomerno namažite po bananinem kruhu, narežite in postrezite.

