Schoko-Bananen-Cookies.

20 Min. Vorbereitung | **50 Min.** Gesamtzeit | **leicht** Aufwand

Zutaten (für ca. 15 Stück):

1		sehr reife Banane (ca. 150 g Fruchtfleisch)
50	g	Zartbitterschokolade
100	g	Weizenmehl Type 1050 (z.B. Naturgut)
50	g	kernige Haferflocken
1		gehäufter TL Backpulver
0,25	TL	Salz
100	g	Butter, weich
100	g	Zucker
1		Ei (Größe M)
0,25	TL	Vanillepaste (z.B. Puda)

Zubereitung:

1. Erstmal vorbereiten: heize den Backofen auf 165 °C (Umluft) vor und belege zwei Backbleche mit Backpapier.
2. Jetzt können schon die Kleinsten super helfen, beim Bananen schälen nämlich. Fruchtfleisch in eine kleine Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken und zu einem Brei verrühren.
3. Zartbitterschokolade in Stücke brechen und mit einem Messer in kleine Stücke hacken. Oder mit der Reibe grob raspeln.
4. Das Mehl mischst du in einer Schüssel mit den Haferflocken, dem Backpulver und dem Salz.
5. In einer Rührschüssel rührst du die Butter mit dem Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig. Schwups, das Ei zufügen und gut unterrühren. Nun gibst du die Vanillepaste sowie die zerdrückte Banane dazu und rührst alles gut unter.
6. Die Mehl-Mischung darauf kippen und kurz und schmerzlos unterziehen. Bloß nicht zu lange rühren – die Zutaten sollten gerade eben verbunden sein. Als letztes gibst du die Schoki-Stücke dazu und hebst sie mit einem Teigschaber unter.
7. Nimm 1 gehäuften EL Teig aus der Schüssel und gib ihn – z.B. mit Hilfe eines zweiten Löffels, als Klecks auf das Backpapier. Mach damit weiter, bis die Hälfte des Teigs verbraucht ist – aber Achtung: nicht zu dicht drängen, 7–8 Kekse pro Blech reichen. Mit einer leicht angefeuchteten Gabel kannst du den Teig nun zu ca. 5 cm großen Talern platt drücken.

PENNY.

Schoko-Bananen-Cookies.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

8 Rein in den Ofen: die Cookies im heißen Ofen (Mitte) 10-15 Min. backen, bis die Ränder goldbraun werden. Während die eine Rutsche auf einem Kuchengitter auskühlt, machst du das zweite Blech fertig.

Tipp: Die Cookies kannst du gut verschlossen in einer Blechdose mindestens 1 Woche aufbewahren.

PENNY.