



Rheinland-Pfalz
isst besser



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN

Hafer-Bananen Cookies

2 Bleche

Zutaten:

- 400g Haferflocken
- 2 Handvoll gehackte Nüsse
- 4 Bananen
- 4 TL Zimt

So wird's gemacht:

Die reifen Bananen zu einem Brei zerstampfen und mit den Haferflocken, den Nüssen und dem Zimtpulver zu einer Masse verrühren. Den Teig in kleinen Häufchen auf dem Backblech (Backpapier unterlegen) verteilen und zu Cookies platt drücken. Bei 180 °C Umluft etwa 15 Minuten backen.

Variante/Tipp:

Mit Rosazuckerguss:

3 EL Rote-Bete-Saft, 1 EL Zitronensaft und 250 g Puderzucker mit den Schneebesen zu einem glatten Zuckerguss verrühren. Den Zuckerguss anschließend mit einem Esslöffel auf dem Gebäck verteilen.