



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

Hafer-Bananen Cookies

2 Bleche

Zutaten:

- 300g Haferflocken
- 4 Bananen
- ½ Packung Backpulver
- 2 Hände voll gehackte Nüsse
- 4 TL Zimt

So wird es gemacht:

1. Die reifen Bananen zu einem Brei zerstampfen und mit den Haferflocken, den Nüssen, dem Backpulver und dem Zimt zu einer Masse verrühren und 10-15 min ziehen lassen.
2. Den Teig in kleinen Häufchen auf dem Backblech (Backpapier unterlegen) verteilen und zu Cookies formen.
3. Dann bei 180 °C Umluft etwa 15 Minuten backen.

Variante mit rosa Zuckerguss:

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



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

Hafer-Bananen Cookies

2 Bleche

Zutaten:

- 300g Haferflocken
- 4 Bananen
- ½ Packung Backpulver
- 2 Hände voll gehackte Nüsse
- 4 TL Zimt

So wird es gemacht:

4. Die reifen Bananen zu einem Brei zerstampfen und mit den Haferflocken, den Nüssen, dem Backpulver und dem Zimt zu einer Masse verrühren und 10-15 min ziehen lassen.
5. Den Teig in kleinen Häufchen auf dem Backblech (Backpapier unterlegen) verteilen und zu Cookies formen.
6. Dann bei 180 °C Umluft etwa 15 Minuten backen.

Variante mit rosa Zuckerguss:

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

