

## Rezept

# Bananen-Nuss-Cookies

Ein Rezept von Bananen-Nuss-Cookies, am 26.04.2024

## Zutaten

- 2 sehr reife Bananen
- 50 g Nusskerne (z.B. Walnüsse, Erdnüsse, Cashews oder Pekannüsse)
- 90 g Haferflocken (nach Belieben fein oder grob)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal, 3 g F, 1 g EW, 7 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Bananen schälen und in einer Schüssel mit einer Gabel zu einem feinen Mus zerdrücken. Die Haferflocken unter das Mus rühren.
2. Aus der Haferflocken-Bananen-Masse nacheinander mit einem Löffel ca. 15 Teighäufchen auf das Blech setzen, dabei jedes Teighäufchen zu einem runden, ca. 1 cm hohen Cookie formen. Die Nusskerne in die Cookies drücken.
3. Die Cookies im Ofen (Mitte) zunächst 15 Min. backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Cookies mithilfe eines Pfannenwenders darauf umdrehen. Das Blech zurück in den Ofen schieben und die Cookies in weiteren 15 Min. fertig backen. Die Cookies vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.