

Rezept

## Schnelle Walnuss-Cookies

Ein Rezept von Schnelle Walnuss-Cookies, am 29.05.2023

### Zutaten

<b>100 g</b> Walnusskerne	<b>2 EL</b> Puderzucker
<b>150 g</b> Mehl	<b>1/2 TL</b> Backpulver
<b>2</b> kleine, vollreife Bananen (ca. 50 g)	<b>100 g</b> weiche Butter
<b>100 g</b> (Roh-)Rohrzucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1</b> zimmerwarmes Ei (M)	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

### Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze kurz anrösten. Die Nüsse mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren, dann abkühlen lassen. Mehl und Backpulver vermischen. Die Bananen schälen und ein Viertel davon mit einer Gabel fein zerdrücken, den Rest klein würfeln.
2. Butter mit Zucker, zerdrückter Banane und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Ei dazugeben und alles cremig schlagen. Dann die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unter die cremige Masse rühren. Bananenwürfel und Nüsse untermengen.
3. Nach und nach mit zwei Teelöffeln etwas Teig abnehmen und mit ausreichend Abstand als walnussgroße Häufchen auf die Backbleche setzen. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in ca. 15 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.