



Bananen-Cookies mit Schokostreuseln und Haferflocken

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Grundmenge: ca. 70 Cookies

Zutaten:

- 1 Banane
- 150 g Schokostreusel
- 175 g Butter
- 175 g Zucker, braun
- 1 Ei
- 120 g Haferflocken, zarte
- 100 g Weizenmehl Type 405
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- Vanille, gemahlen



Sonstiges:

- Puderzucker

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°Celsius Umluft vorheizen und Backbleche mit Backpapier belegen
2. Banane schälen und mit einer Gabel zerdrücken
3. Butter und Zucker schaumig schlagen
4. Banane und Ei untermischen
5. Restliche Zutaten hinzufügen und gut durchmischen
6. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf die Bleche setzen. Dabei viel Abstand lassen, da die Kekse auseinanderfließen
7. Bleche im Ofen ca. 13 Minuten backen
8. Cookies auf den Blechen komplett auskühlen lassen, sonst brechen sie beim Ablösen
9. Je nach Geschmack mit Puderzucker bestäuben und luftdicht verpacken
- 10.

Die Cookies zerlaufen sehr stark beim Backen, daher die Häufchen nicht zu groß machen und wirklich viel Platz dazwischen lassen. Sonst hast du wie ich beim ersten Mal ein einziges, sehr großes Cookie :-)