

Der Faire Kochlöffel hat heute super einfache Kekse für dich.
Bonus: „zu“ reife Bananen, die du nicht mehr essen magst, kannst du damit retten.

Bananen-Hafer-Cookies



Lege dir folgende Utensilien bereit:

- Teller
- Schüssel
- Gabel
- Backblech mit Backpapier o.ä.

Du brauchst folgende Lebensmittel:

- 3 Reife Bananen
- 200g Hafer- oder andere Getreideflocken

Nach Geschmack und Laune:

- Leinsamen, Sesam, Kokos usw.
- Rosinen
- Zimt, Kakao



1. Zerquetsche die Bananen mit der Gabel zu Brei
2. Fülle die Haferflocken in eine Schüssel
3. Mische und verknete beides gut miteinander
4. Du kannst auch noch weitere Zutaten hinzufügen.

Falls der Teig zu trocken wird, füge noch eine Banane oder ein wenig Flüssigkeit dazu; ein Ei geht auch.

5. Forme aus dem Teig Kugeln
6. Lege die Teigkugeln auf das Backblech
7. Drücke die Kugeln mit der Gabel platt
8. Backe die Cookies bei **180** Grad Celsius
etwa **20 Minuten**

Frohes Knabbern 😊

*Herzliche Grüße aus der Küche,
Deine Astrid*

