



Bananen-Hafer-Cookie

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bananen	4 St.
Schokolade, Zartbitter	100 g
Haferflocken, zart	160 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Reife Bananen schälen. In einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Schokolade grob hacken und mit Haferflocken zu den Bananen geben und vermengen.

2. Mit einem Löffel Bananen-Haferflocken-Masse zu kleinen Häufchen auf einem Backblech verteilen. Bananen-Hafer-Cookie im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Reife, leicht braune Bananen sind hierfür perfekt. Sie machen die Cookies besonders süß und fein.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	459 kcal
Kohlenhydrate	76 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	14 g