BACKVERGNÜGEN #19

BANANEN WALNUSS COOKIS

Zutaten

125g Margarine
100g Zucker
eine Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
200g Mehl
1 Pck. Backpulver
150g Walnüsse
1 reife Banane
2-3 TL Kakaopulver

Schwierigkeitsgrad

leicht

Zeitaufwand

15 Minuten Zubereitung
+ 30 Minuten Wartezeit

Eine ausführliche Anleitung, noch mehr schöne Bilder und viele weitere Rezepte findest du auf www.mitvergnuegen.com

Und so geht's!

1. Schlagt die Margarine zusammen mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanillinzucker auf.
2. Gebt anschließend nach und nach das Mehl und das Backpulver hinzu.
3. Zerhackt eure Walnüsse und zermatscht die Banane mit einer Gabel.
4. Gebt beides (nur 2/3 der Walnüsse) in den Teig und arbeitet es gut ein.
5. Teilt euren Teig nun in zwei, und gebt zu der eine Hälfte 2 Teelöffel Kakao hinzu.
6. Verteilt den hellen und dunklen Teig anschließend auf einem Backblech.
7. Verteilt die restlichen 1/3 der Walnüsse auf den Teigkleksen.
8. Gebt die Kekse nun für 15-20 Minuten bei 150-170° in den Ofen.

Tipp: Die Bananen sind ein toller Ersatz für Eier. Daher benötigen wir in diesem Rezept keine Eier oder einen Ersatz.

Lasst's knuspern!
Frl. Zucker