



Schritt 1:

Backofen auf 180 °C
Ober-/Unterhitze (oder 160 °C
Umluft).

Schritt 2:

Die reifen Bananen in einer Schüssel
mit einer Gabel gut zerdrücken, bis
ein Brei entsteht.

Schritt 3:

Haferflocken, Zimt und ggf.
Rosinen/Datteln sowie Kakaopulver
oder Kokosraspeln zugeben. Alles
gut verrühren, bis eine formbare
Masse entsteht. Wenn die Masse zu
feucht ist, einfach ein paar
zusätzliche Haferflocken
unterrühren.

Schritt 4:

Mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier
belegtes Blech setzen und etwas flach drücken. Im vorgeheizten
Ofen ca. 15–20 Minuten backen, bis die Plätzchen leicht
goldbraun sind.

Banane-Hafer Plätzchen

Zutaten:



- 2 reife Bananen
- 150 g
Haferflocken (zart
oder gemischt)
- 2 EL Rosinen oder
gehackte Datteln
(optional)
- 1 TL Zimt
- evtl. 1 EL
Kakaopulver
(ungesüßt) oder
Kokosraspeln