



### 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 untermischen.

### 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