

Bananen-Hafer-Kekse

Du benötigst:

2 Bananen, 100g Haferflocken, 1 Esslöffel
Schokostreusel oder gehackte Schokolade, 1
Gabel, 1 Teelöffel, 1 tiefer Teller, Backpapier

Anleitung:

Heize den Backofen auf 180 Grad Umluft vor.

Lege die Bananen in den Teller und zerdrücke
sie mit der Gabel zu einem Brei



Danach gibst du die Haferflocken dazu und
verrührst wieder gut.



Nun noch die Schokostreusel oder gehackte
Schokolade dazu und wieder gut verrühren.



Jetzt setzt du mit dem kleinen Löffel 16
Häufchen auf dein Backpapier. Mit dem
Löffelrücken vorsichtig plattdrücken und ein
bisschen rund Formen.



Kinder- und Jugendreferat GVV „Raum Weinsberg“
Kindertreff „AUSZEIT“ digital



Wenn alle Kekse schön geformt sind,
kommen sie für 15 – 20 Minuten in
Ofen.



den



Jetzt nur noch auskühlen lassen und
vorsichtig vom Backpapier ablösen.

Die Kekse schmecken am gleichen Tag am besten. Außerdem sind sie noch gesund,
da kein Zucker oder Mehl dazukommt.

Du kannst die Schokolade auch durch Nüsse oder getrocknete Früchte ersetzen.

Viel Spaß beim Naschen!

Alle Anleitungen und Videos findet man unter:
<https://www.weinsberg.de/rathaus-und-service/kinder-und-jugend/kinder-und-jugendreferat/>