

## 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



Kinder- und Jugendreferat  
im GVV „Raum Weinsberg“

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/>