Bananen-Cookies

Zubereitungszeit:
ca.35 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	145 kcal / 603 kJ	Fett:	8 g
Eiweiß:	1,9 g	Davon gesättige Fettsäuren:	3 g
Kohlenhydrate:	16 g	ungesättige Fettsäuren:	5 g

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 2) vorheizen. Butter und beide Zuckersorten verrühren. Ei und Vanilleextrakt einrühren. Banane schälen, klein schneiden und mit einer Gabel zu einem feinen Mus zerdrücken. Anschließend Bananenmus einrühren und dann die restlichen Zutaten zugeben und mischen.

2. Mit einem Löffel einzelne große Tropfen des Teigs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und dabei zwischen den einzelnen Teigtropfen etwa 4 cm Abstand lassen. Cookies ca. 15 Minuten leicht braun backen und dann auskühlen lassen.

Zutaten für 30 Portionen :

- 160 g kalifornische Walnüsse, gehackt, geröstet
- 160 g Butter
- 200 g Zucker
- 60 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 1 große Banane
- 60 g Instant-Haferflocken
- 175 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Backpulver