

Haferflocken – Bananen - Kekse

Zutaten:

- 3 Bananen (reif)
- 200g Haferflocken

Außerdem:

- Rührschüssel
- Gabel
- Esslöffel



So geht's:

1. Die reifen Bananen schälen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken.
2. Die Haferflocken hinzugeben und mit dem Bananenmus vermengen.
3. Mit den Händen je 2-3 EL Teig zu einer Kugel formen und diese dann zu Keksen platt drücken.
4. Die Haferflocken-Bananen-Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen bei 180° Grad etwa 20 Minuten backen.

TIPP: Wenn du magst, kannst du deine Kekse mit gehackten Nüssen, Mandeln, Rosinen, Schokoflocken oder Zimt verfeinern. Du kannst auch zum Süßen Honig oder Ahornsirup zum Teig dazu geben.