

Haferflocken-Bananen-Kekse

Ihr braucht:

- 2 sehr reife Bananen
- 160g Haferflocken (zart)
- Optional: 80g Trockenfrüchte oder 2 EL Erdnussbutter (crunchy)

So geht's:

Die Bananen zu feinem Mus pürieren oder mit einer Gabel zerdrücken.

Wenn gewünscht, zuerst die Erdnussbutter mit dem Mus vermengen. Dann alles mit den Haferflocken zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.

Um nach Belieben Trockenfrüchte hinzuzufügen, müssen diese erst in etwas kochendem Wasser einweichen. Dann in kleine Stücke hacken und mit den Haferflocken unterrühren.

Kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Kekse leicht mit den Händen oder einem Löffel flachdrücken. Rund 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Ober- und Unterhitze backen.

