

RECIPE

Bananen-Hafer-Cookie-Sandwiches mit nutella®

Leicht

1 h 0 min



ZUTATEN

FÜR 24 STÜCK

2 Bananen
240 g Haferflocken
200 g Mehl
225 g Butter
350 g Rohrzucker
1 Ei
1 TL Zimt
½ TL Muskatnuss
1 TL Backpulver
120 g nutella®



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG



1

In einer Schüssel Mehl, Haferflocken, Zimt, Muskatnuss, Backpulver und Salz verquirlen und beiseitestellen.

Butter und Rohrzucker in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät zu einer hellen und schaumigen Konsistenz verrühren. Ei hinzufügen und die Bananen zerdrücken, alles gut verrühren. Die vorher angerührte Mehl-Mischung zu der Masse geben und unterrühren. Den Teig im Kühlschrank ca. 30 Minuten kaltstellen (bis er fest wird).



2

Den Ofen vorheizen (200 °C Ober-Unterhitze / 180 °C Umluft). Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig aus dem Kühlschrank holen, zu Kugeln formen und mit etwas Abstand auf das Backblech legen. 10-12 Minuten im Ofen goldbraun backen. 5 Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen, dann zum vollständigen Auskühlen auf das Kuchengitter legen.

**3**

Die Hälfte der erkalteten Kekse mit nutella® bestreichen, die restlichen Kekse draufsetzen und leicht andrücken.

Guten Appetit!

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept