

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