

Bananen-Cookies

Rezept Info

- ab ~6 Monate
- Die Cookies sind innen schön weich, so dass sie auch von Babys ohne Zähnchen prima "gelutscht" werden können.
- Ideal auch als Energielieferant für Stillende.
Je nach Geschmack kann man für ältere Kinder oder Erwachsene noch Schokoladenchips, Mandelhobel, Kokosflocken, Cranberries, Mandelmus oder Erdnussbutter hinzu geben.

Vorratshaltung und Aufbewahrung

- Einfrieren | in einem [Gefrierbeutel](#) | Gefrierdose bei minus 18°C [bis 6 Monate]
- Kühlschrank | in einer NICHT luftdichten [Dose](#) [bis 5 Tage]
- Unterwegs | in einer NICHT luftdichten [Dose](#) [bis 3 Tage]
- Aufwärmen | [nein]
- Gut geeignet ist auch eine [Papier-Brottüte](#) zur Aufbewahrung

Zutaten

- 75 g reife Banane
WICHTIG; die Banane muss sehr reif sein, sonst fallen sie später auseinander.
- 12 – 15 gehäufte Esslöffel [Haferflocken](#) (~150 g)

Zubereitung

1:



Die Banane mit einer Gabel solange zerdrücken bis eine cremige Masse entsteht.

2:



Die [Haferflocken](#) dazu geben und gut vermischen.

3:



Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, flach drücken und bei 170°C für etwa 12-15 Minuten im Ofen bei Ober/Unterhitze nicht zu dunkel backen.

