

Bananenkekse

Die Bananenkekse werden mit vollreifen Bananen und süßen Schokoladenstücken gebacken. Ein einfaches Cookies-Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

150 g	Butter (weiche)
250 g	Staubzucker
2 Stk.	Eier
450 g	Mehl
6 g	Backpulver
6 g	Natron
1 Prise	Salz
200 g	Schokoladendrops (oder gehackte Schokolade)
2 Stk.	Bananen (vollreife)

Zubereitung

1. Für die **Bananenkekse** die weiche Butter und Zucker in einer Rührschüssel geben und gründlich verrühren, bis die Masse hell und cremig ist. Verquirle die Eier und rühre sie nach und nach unter die Buttermasse. Mehl, Salz, Natron und Backpulver sieben und zur Buttermasse geben. Alles gut verrühren, bevor du die Schokoladenstücke hinzufügst. Die Bananen in kleine Stücke schneiden und vorsichtig unter den Teig kneten. Achte darauf, dass die Bananenstücke intakt bleiben, um sie später im Teig zu haben.
2. Den Teig für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Heize den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze oder 190 °C Heißluft vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.
4. Forme den Teig in zirka 15 gleich große Kugeln, platziere sie mit Abstand auf einem

Backblech und drücke sie vorsichtig flach. Backe die Kekse für ca. 13-15 Minuten, bis sie goldbraun sind. Lass sie nach dem Backen mindestens 15 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen, bevor du sie servierst.

Tipp