

Haferkekse mit nur 3 Zutaten

Leicht



Zutaten | 12 Portionen

2 reife Bananen
130 g Haferflocken
60 g klein gehackte
Schokolade bzw. Chocolate
Chips

Zubereitung

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen; ein Blech mit Backpapier auslegen. Bananen mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Haferflocken hinzugeben und alles verrühren, bis ein dicker Keksteig entsteht. Dann Schokoladenstückchen hinzugeben und unterrühren. Mit einem Esslöffel jeweils Portionen vom Teig abnehmen und mit den Händen runde Kekse formen und auf das Backblech setzen. Haferflocken-Kekse im Ofen für 12 bis 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Zutatentipps

Statt der Schokolade passen auch Rosinen oder Nüsse. Reife Bananen sind wichtig, denn je reifer, desto süßer schmecken die Kekse.

Bei den Haferflocken ist ein Mix aus zarten und kernigen sehr gut. Wenn nur kernige Haferflocken verwendet werden, dann sollte der Haferflocken-Bananen-Teig vor dem Zufügen



der Schokolade etwa zwanzig Minuten ruhen, damit die Haferflocken die Flüssigkeit aufnehmen und aufquellen können.