heute gibt es...

Schokoladige Bananen-Cookies

Zutaten: (für ca. 12 Stück)

- 125g weiche Butter
- 165g Zucker
- 1EL Honig
- 2TL Ahornsirup
- eine Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 reife Banane
- 215g Mehl
- 15g Kakao
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 100g Schokotröpfchen

Zubereitung:

1. Backofen auf 175° (Ober- und Unterhitze) vorheizen
2. Die weiche Butter mit dem Handrührgerät solange schlagen, bis sie eine hellere Färbung annimmt.
3. Zucker, Vanillezucker, Salz, Honig und Ahornsirup zur Butter geben und gut verrühren.
4. Das Ei dazugeben und gut untermischen.
5. Nun die Banane schälen, mit einer Gabel zerdrücken und ebenfalls untermischen.
6. Das Mehl, den Kakao und das Backpulver vermischen, und gesiebt zur Teigmasse hinzufügen. Den Teig solange rühren, bis eine homogene Masse entsteht.
7. Die Schokotröpfchen mit einem Teigschaber dem Cookie-Teig unterheben.
8. Um die Cookies zu formen, nehmt ihr am Besten immer esslöffelweise eine Portion Teig, formt sie zu einer Kugel und legt sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Nun die Hände etwas mit Mehl bestäuben und die Kugeln leicht platt drücken.
   Wichtig: Achtet darauf, dass zwischen den Cookies genügend Abstand gelassen wird, da diese beim Backen schön aufgehen.
9. Die Cookies werden für etwa 12 Minuten im Backofen gebacken. Anschließend legt ihr die Kekse am Besten auf ein Kuchengitter, da sie zunächst recht weich sind. Aber keine Sorge, nach dem Abkühlen haben sie genau die richtige Konsistenz und schmecken richtig lecker