Bananen Schoko Cookies



Cookies mit der beliebten Kombination Banane-Schokolade, nur das die Banane hier als den crunchy Part übernimmt.

16

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

ZUTATEN

Für 16-18 Cookies

- 1 Tüte Bananenchips (100 g)
- 150 g zimmerwarme Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 230 g Mehl (Weizen- oder Dinkelmehl)

½ TL Backpulver
100 g Chocolate Chunks, zartbitter

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Die Bananenchips hacken und zur Seite stellen.
4. Butter, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und cremig rühren. Das Ei unterrühren.
5. Mehl und Backpulver mischen, auf die Buttermasse sieben und ebenfalls unterrühren, bis sich alles verbunden hat.
6. Abschließend noch die Schoko-Stückchen und die gehackten Bananenchips unterheben.
7. Mit einem Esslöffel oder Eis-Portionierer den Teig mit genügend Abstand auf die Backbleche geben. Die Teighäufchen und formen und mit der Rückseite vom Löffel oder Portionierer leicht glätten.
8. Die Cookies ca. 13-15 Minuten backen. Sie sollten am Rand goldbraun sein. Nach der Backzeit die Cookies samt Backpapier vom Blech ziehen und einige Minuten ruhen lassen. Anschließend zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.