



Zutaten für 25 Plätzchen

- 2 Bananen
- 1 Tasse Hafer-Flocken
- Eine halbe Tasse Walnüsse



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Am besten Ober- und Unter-Hitze.



2. Die Walnüsse auf ein Schneid-Brett geben.
Die Walnüsse mit einem Messer klein hacken.
Oder:
Die Walnüsse in kleine Stücke brechen.



3. Die Bananen pellen.
Die Bananen in eine Schüssel geben.



4. Dazugeben:
 - Hafer-Flocken
 - Walnüsse



5. Alles gut verkneten.
Das geht mit einer Gabel.
Oder mit der Hand.



Jetzt ist die Masse fertig.

- 6.** Backpapier auf ein Backblech geben.
Mit einem Teelöffel kleine Häufchen
auf das Backblech machen.



Mit dem Teelöffel etwas platt drücken.



Aus der ganzen Masse Häufchen machen.

- 7.** Das Blech in den Backofen schieben.
Die Plätzchen bei 180 Grad backen.
20 Minuten lang.



- 8.** Den Backofen ausschalten.
Die Tür vom Backofen einen Spalt breit öffnen.
Sie können zum Beispiel:

- ein Handtuch in die Tür klemmen oder
- einen Kochlöffel in die Tür klemmen

Die Plätzchen so noch etwas im Ofen lassen.
10 Minuten lang.



- 9.** Plätzchen aus dem Backofen holen.



Fertig.

Sie können die Plätzchen 3 Tage lang aufheben.