



Bananen-Nuss Cookies

Was im Bananenbrot funktioniert, schmeckt in Cookies erst recht! Winterliche Walnüsse und knackige Bananenchips verleihen den Keksen extra Crunch.

Zutaten

10 Portionen

180 g Walnüsse, gehackt
100 g Bananenchips, gehackt
120 g Banane, reif
230 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Byodo Meersalz
125 ml Byodo Back-Öl Klassik
210 g Brauner Zucker
1 Ei
1 Eigelb
10 g Vanillezucker
2 EL Milch oder Milchalternative

Zubereitung

Das Ei und Eigelb mit braunem Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Banane zerdrücken, darin das Öl einarbeiten und schließlich die restlichen Zutaten unterheben. Aus dem homogenen Teig ca. 4 cm dicke Rollen formen und diese in Folie eingerollt für mindestens 12 Stunden einfrieren. Vor dem Backen die Cookies in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier

belegtes Backblech legen. Bei 180 °C ca. 12-14 Minuten backen.