

# SCHATZTRUHE

RegioKIDS



3. Advent

© Sathesh Sankaran Pixabay

# RegioKIDS

## Advent, Advent, das dritte Lichtlein brennt ...

Das zweite Adventswochenende liegt hinter uns.

Habt ihr zuhause schon Plätzchen gebacken? Oder vielleicht den ein oder anderen Lebkuchen in der Kita oder Schule vernascht?  
Das war sicher lecker!



Für den dritten Advent haben wir auch ein leckeres Plätzchenrezept für euch: Bananen-Erdnuss-Cookies.

Es braucht nur wenig Zutaten und ist super schnell zubereitet.

Viel Spaß.



# Bananen-Erdnuss-Cookies

Ihr benötigt:

2 sehr reife Bananen  
150 g Haferflocken  
50 g Erdnussbutter  
4 getrocknete Aprikosen  
eine Handvoll Schokodrops



Und so geht's:

Heizt den Backen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vor.

Schält die Bananen und zerdrückt sie mit der Gabel in einer Schüssel. Schneidet die Aprikosen sehr fein und gebt sie in die Schüssel. Nun kommen die Haferflocken, die Erdnussbutter und die Schokodrops mit dazu.

Mit dem Handrührgerät muss der Teig gut verrührt werden. Mit leicht feuchten Händen formst du nun ca. 20 kleine Cookies und legst sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Schieb das Blech in den Ofen und backe die Cookies für ca. 10-15 Minuten.

