

Bananen - Plätzchen mit Glasur

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Banane(n), geschält
4		Eigelb, hartgekocht
500	Gramm	Mehl
80	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
200	Gramm	Butter
		Mehl zum Ausrollen
		Für die Glasur:
300	Gramm	Puderzucker
7	Essl.	Bananenlikör, grün (Menge eventuell anpassen, Der Guß darf weder zu flüssig noch zu fest sein)
		Kokosraspel

Anleitung:

Banane und Eigelb mit dem Pürrierstab pürrieren, mit Mehl, Zucker, Salz und Butter zu einem festen Teig kneten. Sofort danach auf einer bemehlten Fläche etwa 7-mm-dick ausrollen. Runde Kekse ausstechen (Durchmesser ca. 3 cm). Die Bleche mit Backpapier auslegen, die ausgestochenen Kekse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15 Minuten goldgelb backen und abkühlen lassen.

Puderzucker mit dem Bananenlikör zu einer dicken Glasur rühren, auf die Kekse streichen und reichlich mit Kokosraspeln bestreuen. Gut trocknen lassen, dann zwischen Pergamentpapier in einer Keksdose aufbewahren.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten