

Bananen - Taler

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 50 Stück

100	Gramm	Geschälte Banane
2		Hartgekochte Eigelb
250	Gramm	Mehl
40	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
100	Gramm	Butter
		Mehl zum Ausrollen
150	Gramm	Puderzucker
3-4	Essl.	Grüner Bananenlikör
		Kokosraspel zum Bestreuen

Anleitung:

Banane und Eigelb mit dem Pürrierstab pürieren, mit Mehl, Zucker, Salz und Butter zu einem festen Teig kneten.

Sofort danach auf einer bemehlten Fläche etwa 7 mm dick ausrollen.

Kleine runde Kekse ausstechen (Durchmesser ca. 3 cm). Die Bleche mit Backpapier auslegen, die ausgestochenen Kekse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 10 - 12 min. goldgelb backen. Abkühlen lassen.

Puderzucker mit Likör zu einer dicken Glasur rühren, auf die Kekse streichen und üppig mit Kokosraspeln bestreuen.

Gut trocknen lassen, dann zwischen Pergamentpapier aufbewahren.