

## Schoko - Bananen Cookies

Kategorien: Backen, Gebäck, Cookies, Land, Amerika

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Dunkle Kuvertüre
150	Gramm	Bananenchips
250	Gramm	Weiche Butter
80	Gramm	Brauner Zucker
1	Prise	Salz
1		Ei
150	Gramm	Mehl
1	Teel.	Natron; gestrichen
250	Gramm	Geschälte Mandeln; gerieben
150	ml	Milch

### Anleitung:

1. Die Kuvertüre grob hacken, die Bananenchips klein hacken.
2. Die weiche Butter mit Zucker und Salz verrühren, das Ei hinzufügen und alles gut unterrühren. Das Mehl mit dem Natron sieben und mit den Mandeln, der gehackten Kuvertüre, den Bananenchips und der Milch mit der Buttermasse gut verrühren.
3. Den Backofen auf 160°C vorheizen.
4. Auf mit Backpapier belegte Bleche mit einem Löffel kleine Portionen setzen. Der Abstand sollte dabei mindestens 5 cm betragen, da die Cookies beim Backen auseinander laufen.
5. Im vorgeheizten Ofen 10 bis 12 Minuten mittelbraun backen.

Tipp: Wenn Sie kein Natron verwenden möchten, können Sie die Cookies stattdessen auch mit der gleichen Menge Backpulver zubereiten.