

Schoko - Bananen - Hörnchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 80 Stück

1		Reife Banane (etwa 150 g)
250	Gramm	Weizenmehl
1		Gest. Tel Dr.Oetker Original Bakin
1	Essl.	Kakao ungezuckert
125	Gramm	Zucker
1/2		Flaschen Dr.Oetker Butter-Vaniilearoma
1	Prise	Salz
100	Gramm	Weiche Butter oder Margariene

AUSERDEM

Puderrucker

Anleitung:

Bananen schälen in eine Rührschüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Mehl mit Bakin und Kakao mischen, dazu sieben übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf geringster , dann auf höchster Stufe zu einem Teig verkneten. Den Teig flach etwa 30 Min.kühlen. Aus dem Teig gut 2 cm dicke rollen formen in ca.2 cm cm langen Stücke schneiden und diese wie Vanillegipferl auf dem Tisch mit der Handfläche die Enden etwas dünner rollen und zu Hörnchen geformt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.Das Blech auf mittlerrer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober u.Unterhitze : etwa 180°C Heißluft : etwa 160°C Gas : Stufe 2 - 3
Backzeit: etwa 12 Minuten

Hörnchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.Hörnchen mit Puderrucker bestäuben,oder in flüssige Schokolade tunken.

Die Plätzchen sind in gut schliesenden Dosen Mindesten 2 Wochen haltbar.