

vegane Bananenplätzchen

reicht für ca. 3 Bleche

300g Mehl
100g vegane Margarine (z.B. Deli Reform
oder Alsan)
120g Zucker
2 EL Vanillezucker
1 sehr reife Banane
1/2 Tütchen Backpulver
Deko für die fertigen Kekse (z.B. vegane
Schokolade)



Die Banane zermatschen und mit den restlichen Zutaten einen Knetteig herstellen. Dann in Frischhaltefolie wickeln und für einige Stunden in den Kühlschrank legen.

Jetzt kann der Teig, wie man es bei den meisten Keksteigen gewohnt ist, ausgerollt und ausgestochen werden. Der Teig darf dabei ruhig etwas dicker sein. Nach ungefähr 10 Minuten bei 200°C Ober-Unterhitze im Ofen müssen die Kekse dann gut auskühlen, erst dann werden sie auch ein bisschen knusprig an den Rändern.