
Banane-Walnuss-Cookies

reicht für 20 Cookies

50g Walnüsse
50g gehackte Walnüsse
1 kleine Banane
1 Prise Zimt
200g Mehl
125g Butter
150g Zucker
2 El Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Tl Backpulver
1 Ei



Den Backofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Walnüsse grob hacken und mit fertig gehackten vermischen. Natürlich kann auch jeder die Nüsse komplett selber hacken oder alle schon fertig gehackt nehmen. Die Banane schälen und mit einer Gabel zermatschen.

Für den Teig erst Butter, Zucker, Vanillezucker und das Ei mit dem Handmixer schön cremig verrühren. Dann die Banane und die Nüsse dazu geben und zum Schluss alle weiteren Zutaten verkneten. Das geht alles ohne Probleme mit dem Handmixer. Den Zimt könnt ihr nach eurem Geschmack bemessen, ich hab ein klitzekleines bisschen mehr als eine Prise genommen. Nur ein bisschen...

Mit zwei Löffeln jetzt Teig abstechen und auf die Bleche bugsieren. Den Teiglecks dort ein wenig in Form streichen, so dass es schonmal so einigermaßen nach Cookie aussieht.

Ein Blech wandert jetzt für ca. 12 Minuten in den Ofen, das andere muss so lange im Kühlschrank warten. Die Cookies sind fertig, wenn sie an den Rändern braun geworden sind. In der Mitte sind sie dann noch sehr weich, was absolut richtig ist.

Das zweite Bleche in den Ofen schieben und für ein bisschen mehr Knusper die fertigen Cookies mit dem Backpapier vom Blech auf ein Gitter ziehen.
