



## MEINE BEWERTUNG



## TM5/TM31\*

\*Angaben nur bei Abweichung

## ZUTATEN

80 g Bananenchips  
 100 g Zartbitter-Schokolade  
 (50% Kakao), in Stücken  
 300 g Zucker  
 180 g Butter, weich, in Stücken  
 120 g Bananen, reif, in Stücken  
 2 Eier  
 370 g Mehl  
 20 g Kakao  
 2 TL Backpulver  
 ¼ TL Zimt  
 ¼ TL Salz

## NÜTZLICHES ZUBEHÖR

2 Backbleche  
 Backpapier

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen und einen backblechgroßen Backpapierzuschnitt bereitlegen.
2. Bananenchips in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine Schüssel (ca. 0,5 l) umfüllen.
3. Schokolade in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 6** grob hacken und zu den zerkleinerten Bananenchips geben.
4. Zucker, Butter, Bananen und Eier in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 4** schaumig rühren.
5. Mehl, Kakao, Backpulver, Zimt, Salz und Schokoladen-Bananenchips-Mischung zugeben und mithilfe des Spatels **20 Sek./Stufe 5** verrühren.
6. Mit einem Teelöffel kleine Portionen vom Teig abstechen, jeweils ca. 12 Teigportionen mit etwas Abstand zueinander auf die vorbereiteten Backbleche und den Backpapierzuschnitt setzen und Plätzchen auf den Backblechen nacheinander 12 – 14 Minuten (180°C) auf der untersten Schiene backen. Fertige Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen, Backpapierzuschnitt mit den noch ungebackenen Plätzchen auf das frei gewordene Backblech ziehen und ebenfalls 12 – 14 Minuten (180°C) backen. Schoko-Bananen-Taler abkühlen lassen und servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.

## TIPP

- Zerkleinern Sie zusätzlich Schokolade und Bananenchips und streuen diese vor dem Backen über die Taler.



Arbeitszeit:  
30 Min.



Gesamtzeit:  
1 Std. 20 Min.



42  
42 Stück



mittel



Pro Stück: Eiweiß 2 g  
 Kohlenhydrate 16 g / Fett 5 g  
 Brennwert 490 kJ/117 kcal