



Weihnachtskekse ohne Zucker



vegetarisch

ab 10. Monat

Zutaten

- 1 sehr reife Banane
- 100 g weiche Butter
- 230 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- das ausgekratzte Mark ½ Vanilleschote
- optional etwas Kakaopulver

Zubereitung:

1. Püriere die Banane.
2. Gib die weiche Butter, das Mehl, Backpulver und Vanillemark dazu. Knete einen geschmeidigen Teig. (*Thermomix: 40 Sekunden / Stufe 5.*)
3. Rolle den Teig genauso dünn wie einen normalen Plätzchenteig aus. Beim Backen geht er noch gut auf. Stich beliebige Plätzchen aus. Ich habe [Ausstechformchen mit Keksstempel*](#) benutzt, da ich die Plätzchen nicht weiter verzieren möchte und sie damit auch pur hübsch aussehen.
4. Gib die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Backe sie bei 175°C Ober-/Unterhitze für etwa 13 Minuten.



Unsere Empfehlung für Dich:

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

The image shows a book cover for 'Backen für kleine Hände' with a subtitle 'Muffins, Snacks, Brot & Brötchen ganz ohne Industriezucker'. The cover features several photos of baked goods like muffins, bread, and pastries. To the left of the book cover are three circular images showing different types of bread and pastries.

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop/>