



## 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 promotional banner for a book titled 'Backen für kleine Hände'. It features several circular images of baked goods like muffins, bread rolls, and snacks. A central image shows the book cover, which has a purple and white design with photos of the recipes. A red button with a white arrow and the text 'ZUM SHOP' is positioned below the text.

erhältlich unter

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