



## Zutaten

1 EL Öl  
1/2 Banane ca. 70 g  
10 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1/4 Tasse Vollkornmehl ca. 30 g  
1/4 Tasse Haferflocken ca. 30 g  
2 EL Kakao ungesüßt  
1/2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
30 g Schokolade gehackt

## Los geht`s ...

1. Schäle eine reife Banane und zerdrücke sie mit einer Gabel in einer Schüssel.
2. Füge Öl, Zucker und Vanillezucker dazu und mixe es gut durch.
3. Dann vermenge alle "trockenen" Zutaten, wie Mehl, Haferflocken, Kakao, Backpulver und Salz in einer zweiten Schüssel.
4. Nun füge die Bananen-, Öl-, Zuckermischung zu den "trockenen" Zutaten und gib zum Schluss die gehackte Schokolade dazu.
5. Gib die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und verstreiche sie nicht zu dünn, in runder Form, zu einem großen Cookie.
6. Verteile Streuherzen darauf und backe den Cookie bei vorgeheiztem Backrohr mit 180 Grad ca. 20 Minuten.
7. Lass ihn etwas auskühlen und serviere ihn deinen Lieben.



# GROSSER SCHOKO-COOKIE

REZEPT