

Bananen-Doppeldecker-Kekse für Kinder

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech:

Backpapier

All-in-Teig:

200 g getrocknete Bananenchips
200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Ei (Größe M)
150 g weiche Butter oder Margarine
1/2 Rö. Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma
3 EL Schokoladenstreusel



Abb. 1

Außerdem:

etwa 40 bunte Schokolinsen
Zucker-Schokoplätzchen
etwa 200 g Nuss-Nougat-Creme

Und so wird es gemacht: Lass dir bei den schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Gib die Bananenchips in einen Gefrierbeutel, verschließe diesen und zerkleinere sie fein mit einem Teigroller. Stelle etwa 50 g davon beiseite. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mische Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrige Zutaten - bis auf die Schokostreusel - hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig. Rühre zuletzt kurz die Schokoladenstreusel unter.

3. Setze mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen auf das Backblech, dabei halte ausreichend Abstand ein. Drücke in die Mitte der Teigportionen jeweils ein Schokoplätzchen, dabei drücke das Teighäufchen flach (Abb. 1). Schiebe das Blech in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 13 Min.

Ziehe die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten.

4. Verrühre die restlichen zerkleinerten Bananenchips mit der Nuss-Nougat-Creme. Bestreiche die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit der Creme und setze sie mit den anderen zu einem Doppeldecker zusammen.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 10 g, Kh: 29 g, kJ: 914, kcal: 218