



Huewerflacke Cookies

PORTIOUN : 7-8
PREPARATIOUN : 25 Minutten

ZOUBEREEDUNG

1. Den Uewen op 180 °C virhëtzen.
2. D'Banann mat enger Forschett zerdrécken.
3. D'Nëss an de Schockela fein hacken.
4. All d'Zutaten an enger Schossel gutt vermëschen.
5. Mat den Hänn kleng Cookië formen a se op e Bakpabeier beluechte Blech leeën.
6. Fir 10 bis 15 Minutte bake bis se liicht gëlle sinn.

ZUTATEN

- 1 zeideg Banann
- 125 g Huewerflacken
- 50 g Nëss
- 25 g Roséngé
- 1 Kanéil
- Zoppeläffel
- 25 g Donkele Schockela
- 2 Äppelkompott
- Zoppeläffel