



Huewerflacke Bällcher

PORTIOUN : 10
PREPARATIOUN : 10 Minutten
BAKZÄIT : 20 Minutten

ZUTATEN

2 zeideg Bananne
100 g Huewerflacken
30 g gedréchent
Preiselbieren oder
Roséngen
1/2 Téiläffel Kanéil (Optional)

ZOUBEREEDUNG

1. Den Uewen op 180 °C virhëtzen an e Bakblech mat Bakpabeier ausleeën.
2. D'Bananne mat enger Forschett oder engem Purée-Press zerdrécken.
3. D'Bananne-Purée mat den Huewerflacken, Preiselbieren a Kanéil vermëschen, bis eng homogen Mass entsteet.
4. Ronn 10 kleng Kugelen aus dem Deeg formen a se op de Bakblech setzen.
5. Fir 20 Minutte baken.
6. Ofkille loossen a genéissen.