



Huewerflacke Kichelcher

PORTIOUN : 7-8

PREPARATIOUN : 25 Minutten

ZOUBEREEDUNG

1. Den Uewen op 180 °C virhëtzen.
2. E Bakblech mat Bakpabeier ausleeën.
3. D'Bananne zerdrécken an zesumme mat den Huewerflacken, Chia-Somen a Mandel-Mus grëndlech vermëschen.
4. Deen Deeg a kleng Portiounen op d'Bakblech verdeelen.
5. Am gehëtzen Uewe, op der mëttelster Schinn, fir 10 Minutte bake bis d'Kichelcher gëllen a liicht knuspereg sinn.

ZUTATEN

- 2 zeideg Bananne
- 2 Tasen
Huewerflacken
(ongeféier 160 g)
- 2 Chia-Somen
- Zoppeläffel
2 Mandel-Mus oder
Zoppeläffel Nöss-Botter (z.B.
Kakette-Botter)