



liaundliam.ch  
 facebook.com/liandliam  
 pinterest.com/liandliam  
 twitter.com/liandliam



## Selbstgemachte Bananenchips Rezept - Genuss für zwischendurch

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
10 Minuten	3 Stunden	Einfach	4 Portionen

### Zutaten und Zubereitung

Feuchte Zutaten für die Cookies:

Menge	Bezeichnung
2-3 Stück	Reife Bananen
100 ml	Zitronensaft
	Butter

1. Den Backofen auf 95 °C vorwärmen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und dieses mit ein wenig Butter einfetten.
3. Die Bananen in 2-3 mm dicke Stücke schneiden.
4. Den Zitronensaft zusammen mit den Bananenstücken in eine Schüssel geben und diese darin wenden, bis sie rundum mit Zitronensaft bedeckt sind.
5. Für 3 Stunden backen und nach der Hälfte der Zeit die Stücke wenden. Zwischendurch die Backofentüre vollständig öffnen, damit die Feuchtigkeit entfliehen kann. Wer härtere Bananenchips will, kann sie länger backen.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
59 kcal	0 g	15 g	1 g