



BILLS BEST

Zutaten	So geht's
180 g Polenta (Maisgrieß) 75 g Weizenmehl	1 Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.
1 Banane	2 Polenta, Weizenmehl und Walnüsse abwägen und vermischen.
1 Ei	3 Banane mit Gabel zerdrücken und zu der Mehlmischung geben.
50 g gemahlene Walnüsse	4 Das Ei und das Sonnenblumenöl hinzufügen.
25 ml Sonnenblumenöl	5 Alles mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren. Evtl. warmes Wasser hinzufügen.
	6 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen.
	7 Mit einem großen Messer kleine Würfel (ca. 5 x 5 mm) schneiden.
Utensilien	
Teigrolle	8 Die Kekse auf das Backblech legen und bei 160°C ca. 20 Minuten backen.

Variante Sie können statt der Walnüsse auch gehackte Haselnüsse verwenden.

Billy hasst frische Bananen. Aber in diesem Keks frisst er sie gerne mit. Oder vielleicht schmeckt er sie auch nicht heraus?