

# **Pausentaler**

(für 20 Taler)

## **Das braucht ihr dafür:**

- 2 sehr reife Bananen
- 2 Äpfel
- 2 Karotten
- 120 g Haferflocken
- 80 g Rosinen
- 2 EL geschmolzene Butter



## **Und so geht's gemeinsam:**

Zuerst Äpfel und Karotten schälen und mit einer Reibe zu Raspeln reiben. Dann die Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Butter in einem Kochtopf erhitzen, bis sie flüssig ist. Jetzt wird vermischt: Obst mit Haferflocken, Rosinen und die flüssige Butter in eine Schüssel geben. Alles mit einem großen Löffel zu einem klebrigen Teig vermischen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Mit einem Teelöffel kleine Teigbällchen formen, auf das Backpapier setzen und platt drücken. Pausentaler bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis sie goldbraun sind.

