

## **Schokoladenchips "Tropical"** Rezept gemailt von Sonja Keller

*Zubereitung; einfach & schnell (10 Minuten), ergibt ca. 30 Guezli*

150 g Butter

100 g weisser Zucker

100 g brauner Zucker

1 Ei

2 reife Bananen, grob zerdrückt

150 g Mehl

1/2 TL Backpulver

100 g geriebene Kokosnuss oder Kokosflocken

200 g Schokoladenchips (halbbitter)

Den Ofen auf 250°C vorheizen, ein Backblech einfetten oder mit Backtrennpapier belegen.

In einer grossen Schüssel die Butter cremig schlagen. Den weissen und den braunen Zucker einrieseln lassen und das Ganze schaumig rühren.

Das Ei daruntermischen. Die Bananen hinzufügen und alles gut verrühren.

Mehl und Backpulver nach und nach hinzufügen. Die Kokosflocken und die Schokoladenchips mit einem Löffel darunterheben. Aus der Masse mit einem Esslöffel Teigtaler abstechen und auf das Blech im Abstand von ca. 5 cm setzen.

12 Minuten backen, bis die Chips am Rand goldbraun und knusprig sind.

Das Blech aus dem Backofen nehmen und die Guezli auf einem Kuchengitter auskühlen