

Mandelcreme

Rezept Info

- ab etwa 7 Monate
 - sättigend
-

Vorratshaltung

- Der Aufstrich ist ~3-5 Tage in einem [Twist-Off® Glas](#) im Kühlschrank haltbar.
-

Zutaten

- 100 g weiße, gehobelte, blanchierte Mandeln
 - 1 große Möhre (120 g)
 - 100 ml Wasser
 - 3 Esslöffel [Rapsöl](#)
 - 60 ml [Orangensaft](#)
 - Geduld beim pürieren ?
-

Zubereitung

1. Möhre waschen schälen, in Würfel schneiden und in wenig Wasser 2 Minuten kochen. Dann das Kochwasser abgießen und aufheben. Anschließend die Möhren in kaltem Wasser „abschrecken“.
2. Mandeln, Zucker, Möhren und das Kochwasser pürieren. Beim pürieren zwischendurch umrühren, da sich die Masse sonst nicht vermischt.
3. Öl und Saft zugeben und bis zur gewünschten Konsistenz weiter pürieren.
4. Jetzt ist etwas Geduld gefragt, da man nur in sehr kurzen Intervallen pürieren kann. Ich habe es in etwa so gemacht: 3 Sekunden püriert, 10 Sekunden Pause, 3

Sekunden püriert, 10 Sekunden Pause usw. Zwischendurch die Masse „schütteln“ oder mit dem Löffel vermischen.



Video



[Für Babys kochen - leicht gemacht: Gesundes aus der eigenen Küche für Babys und Kleinkinder \(3. überarbeitete und ergänzte Auflage\): Gesundes aus der eigenen Küche für Babys und Kleinkindern](#)

- Cremer, Lucia (Autor)

6,90 EUR

[Bei Amazon kaufen](#)



[Breifrei: Baby-led-Weaning: Einmal kochen - alle essen mit](#)

- Bartig-Prang, Tatje (Autor)

14,99 EUR

[Bei Amazon kaufen](#)