

Milchbrei Kekse

Rezept Info

- ab ~6 Monate
- Die Kekse sind innen schön weich, so dass sie auch von Babys ohne Zähnchen prima “gelutscht” werden können.
- Milchbrei-Kekse können eine Milchmahlzeit (Stillen/Flasche/Milchbrei) nicht komplett ersetzen aber wunderbar ergänzen.

Vorratshaltung und Aufbewahrung

- Einfrieren | in einem [Gefrierbeutel](#) | Gefrierdose bei minus 18°C [bis 6 Monate]
- Kühlschrank | in einer NICHT luftdichten [Dose](#) [bis 3 Tage]
- Unterwegs | in einer NICHT luftdichten [Dose](#) [bis 2 Tage]
- Aufwärmen | [nein]
- Gut geeignet ist auch eine [Papier-Brottüte](#) zur Aufbewahrung

Zutaten

- 1 reife Banane (ohne die Enden)
WICHTIG; die Banane muss sehr reif sein, sonst fallen die Kekse später auseinander.
- etwa 12 – 15 Esslöffel [Haferflocken](#) oder Hafer-Schmelzflocken
- 4 Messlöffel Anfangsnahrung
- 50 – 100 ml Wasser

TIPP: TIPP: Die Kekse lassen sich auch wunderbar ohne

Anfangsnahrung zubereiten. In diesem Fall kannst du anstatt Wasser auch Muttermilch und für Babys ab etwa 10 Monate Vollmilch nehmen.

Auf dem Foto oben (im grünen Schälchen) wurden Haferschmelzflocken verwendet. Die Kekse sind dann weicher und leichter zu verdauen.

Zubereitung

1. Die Banane mit einer Gabel solange zerdrücken bis eine cremige Masse entsteht.
2. [Haferflocken](#) und Milchpulver dazu geben und gut vermischen.
3. Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und eventuelle flach drücken.
WICHTIG: Bei der Verwendung von Haferflocken sollten die Teighäufchen vor dem Backen etwa 10 Minuten quellen. Bei Schmelzflocken können sie sofort gebacken werden
4. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C für etwa 12-15 Minuten im Ofen bei Ober/Unterhitze nicht zu dunkel backen.