

Rübli Kekse

Rezept Info

ab ~7 Monate

Zutaten

- 3 Esslöffel (~ 50 g) [Möhrenmus](#)
selbstgemacht oder aus dem Gläschen
- 4 gehäufte Esslöffel Mehl (~80 g)
- 2 gehäufte Esslöffel Haferflocken
(~30 g)
- 1 Esslöffel Zitronensaft oder Essig
(als Ersatz für Backpulver)
- 1 Esslöffel Butter (~30 g)

Zubereitung

- 1:**
Das Möhrenmus zubereiten und etwas abkühlen lassen.
- 2:**
Alle Zutaten mit den Händen zügig zu einem glatten Teig kneten.
- 3:**
Dünn ausrollen und die Plätzchen [ausstechen](#).
- 4:**
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 180°C für etwa 15 Minuten im Ofen bei Ober/Unterhitze nicht zu dunkel backen.



Mein Tipp:



[Philips HR2195/08 Standmixer mit 21.000 U/min, 900W, für Smoothies und Milchshakes](#)

- Leistungsstarker 900 W-Motor für kraftvolles Mixen aller Zutaten
- ProBlend 6Technologie für beste Ergebnisse und besonders feines Mixen
- Quiet Mode: die Motorleistung wird automatisch per Knopfdruck heruntergefahren für leises Arbeiten am Morgen
- Pulsierendes Mixen und Smoothie-Funktion, Crushed Ice innerhalb von Sekunden
- Automatisches Mixen: stoppt selbstständig nach 2 Minuten

[Bei Amazon kaufen](#)