



Babykekse Rezept ohne Zucker



vegetarisch

Zutaten

- **Zutaten**
- 175 g Dinkel-Vollkornmehl
- 5 EL zarte Haferflocken
- 1 EL Mandelmus
- 1 reife Bananen
- 4 EL weiche Butter
- optional Abrieb einer Bio-Zitrone oder etwas Vanillemark

Babykekse selber backen - so gehts

Die Zubereitung der Babykekse ist sehr einfach: knete einfach alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Das geht auch mit dem Thermomix ganz prima: gib alle Zutaten in den Mixtopf und lass sie 3 Minuten lang auf Knetstufe kneten.

Dann formst du aus dem Keksteig kleine Kugeln und legst sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.

Nimm dir eine Gabel und drücke die Babykekse damit etwas flach. Dann geht es bei 175°C Ober- und Unterhitze für etwa 15 Minuten in den Backofen. Fertig sind deine zuckerfreien Babykekse, die auch Großen sehr gut schmecken ;-)

Ich empfehle dir die Kekse in einer luftdichten Tupperdose aufzubewahren.



Unsere Empfehlung für Dich:

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

The image shows a promotional banner for a book titled 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE'. On the left, there are three circular images showing different baked items: a stack of pancakes, a muffin, and a small bread roll. On the right, there is a book cover with the same title and a photo of a hand holding a small bread roll. The text on the banner says 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER' and includes a 'ZUM SHOP' button.

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop/>