

Bananen-Haferflocken-Kekse



vegetarisch

ab 9. Monat

Zutaten

- zarte Haferflocken
- sehr reife Bananen (können ruhig schon dunkel sein)

Zubereitung Schritt-für-Schritt:

1. Schäle die reifen Bananen und zerdrücke sie mit einer Gabel sie zu Mus.
2. Rühre so viele Haferflocken unter, bis ein fester Teig entsteht, der zäh vom Löffel rutscht.
3. Belege ein Blech mit Backpapier und gib kleine Teigkleecke darauf.
4. Backe die Bananen-Kekse bei 180°C Ober-/Unterhitze für etwa 30 Minuten im vorgeheizten Backofen.

Die Kekse halten sich für 2-3 Tage. Ich stelle sie immer in den Kühlschrank. Du kannst sie auch wunderbar einfrieren.



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 goods: a stack of pancakes, a muffin, and a small bread roll. On the right, there is a book cover with the same title and subtitle 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER'. The book cover also features images of the baked goods and the author's name 'Jenny Böhme'.

erhältlich unter

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