



Schmelzflocken Babybrei mit Heidelbeeren und Birne



ab 5. Monat

Zutaten

- 6 EL Schmelzflocken
- ½ Birne
- etwa 5 Heidelbeeren (frisch oder TK)
- 200 ml Vollmilch oder Pre-Milch

So bereitest du den Brei für dein Baby zu:

1. Zuerst werden die Schmelzflocken mit der Vollmilch in einen kleinen Topf gegeben und kurz unter Rühren aufgekocht.

Wenn du Pre-Milch verwenden möchtest, dann kochst du die Schmelzflocken nur mit dem nötigen Wasser auf (Packungsanleitung der Pre-Milch beachten) und rührst das Pre-Milchpulver erst unter, wenn der Brei etwas abgekühlt ist, da sonst beim Aufkochen die wertvollen Inhaltsstoffe der Pre-Milch zerstört werden.

2. Schäle die Birne, wasche die Heidelbeeren ab und dünste sie in etwas Wasser für 5 Minuten, bevor du sie zu einem feinen Obstbrei pürierst. Zum Schluss mischst du den Birnen-Heidelbeer-Brei unter die Schmelzflocken und fertig ist der leckere Schmelzflocken Babybrei mit Heidelbeeren und Birne für dein Baby.

Unsere Empfehlung für Dich:



breirezept.de
BABY, BREI UND FINGERFOOD

Ein Rezept von Breirezept.de

© Jenny Böhme

<https://www.breirezept.de>

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 of different baked goods: a stack of pancakes, a bowl of bread rolls, and a bowl of muffins. On the right is the book cover, which features a collage of various breads and pastries. The text on the banner includes the title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE', the subtitle 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER', and a button that says '» ZUM SHOP'. The book cover also has the title and subtitle, and the author's name 'Jenny Böhme' at the bottom.

erhältlich unter

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