



Apfel-Birnen-Brei



vegetarisch

glutenfrei

ab 5. Monat

Apfel-Birnen Brei für das Baby selber machen ist kinderleicht. Der große Vorteil ist, dass ihr genau wisst, was in dem Brei drin ist und ihr könnt komplett auf Zucker verzichten.

- je zur Hälfte Äpfel und Birnen
- etwas Wasser
- ein Pürierstab

Für den Apfel-Birnen-Brei schält ihr die Äpfel und die Birnen und schneidet sie dann in kleine Würfel.

Gebt die Obstwürfel in einen kleinen Topf, bedeckt sie mit Wasser und bringt sie zum Kochen. Nun lasst ihr sie für etwa 5 Minuten köcheln.

Jetzt nehmt ihr euch euren Pürierstab und püriert das Obst zu einem feinen Apfel-Birnen-Brei. Sobald der selbstgemachte Obstbrei etwas abgekühlt ist, könnt ihr ihn verfüttern.

In einem sauberen [Breibecher*](#) hält sich der Obstbrei 2-3 Tage im Kühlschrank. Ihr könnt ihn aber auch ganz einfach einfrieren.

Unsere Empfehlung für Dich:



BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

The image shows a book cover with the title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' and a subtitle 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER'. The cover features several photos of baked goods like muffins and bread rolls. There are also three circular inset images showing different types of bread and snacks.

erhältlich unter

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

[Äpfel](#) und [Birnen](#) sind sehr milde Obstsorten, die sich prima für Babys ersten Versuche mit Obst eignen.