Birnen-Pflaumen-Brei

vegetarisch
glutenfrei
ab 5. Monat

Zutaten

- 200 g Pflaumen (oder 8 getrocknete Pflaumen, ungeschwefelt)
- 250 g Birnen
- 60 ml Wasser

Zubereitung des Birnen-Pflaumen-Brei mit Pürierstab

Schneidet die Pflaumen in sehr kleine Stücke und gebt sie in einen Topf. Bedeckt sie nun mit etwas Wasser und lasst sie 5 Minuten köcheln. Dann gebt ihr die kleingeschnitten Birnen dazu und lasst das Obst weitere 3 Minuten köcheln. Nehmt jetzt euren Pürierstab und püriert das Obst zu einem feinen Birnen-Pflaumen-Brei. Je reifer eure Pflaumen sind, desto süßer wird der Obstbrei.

Zubereitung des Birnen-Pflaumen-Brei im Thermomix

Den Birnen-Pflaumen-Brei könnt ihr auch ganz einfach im Thermomix zubereiten. Dafür wascht ihr eure Birnen und Pflaumen, entkernt sie und gebt sie in den Mixtopf, wo ihr sie 4 Sekunden lang auf Stufe 5 zerkleinert. Gebt dann 50 ml Wasser dazu und mixt die Masse 3 Sekunden lang auf Stufe 7. Anschließend kocht ihr euren Birnen-Pflaumen-Brei 5 Minuten lang bei 90°C auf Stufe 2. Anschließend püriert ihr die Masse noch zu einem feinen Babybrei und lasst sie gut abkühlen.

Zubereitung des Birnen-Pflaumen-Brei mit dem Philips Avent Dampfgarer

Bereitet die Pflaumen und die Birnen vor, indem ihr sie wascht und entkernt. Dann gebt ihr die in den Behälter und verschließt ihn wieder ordnungsgemäß mit dem Deckel. Füllt den Wassertank bis zur Markierung 10/15 Minuten auf. Die Dampfgarzeit stellt ihr auf 10 Minuten ein und startet sie direkt. Wenn der Avent Dampfgarer nach 10 Minuten piepst dreht ihr die Dampftaste wieder auf die Position „OFF“ und dreht den Behälter um. Setzt ihn auf den Dampfgarer und püriert euren Inhalt 2-3 Mal für 10 Sekunden zu einem feinen Birnen-Pflaumen-Brei.

Unsere Empfehlung für Dich:

erhältlich unter https://www.familienkost.de/shop/