



Bratapfelbrei

vegetarisch
ab 5. Monat

Zutaten

- 1 großer Apfel (süße Sorte)
- 2 Zwieback (ohne Zucker)
- 1 EL Butter
- optional Vanillepulver oder Ceylon-Zimt



Zubereitung

1. Wasche den Apfel gut ab und gib ihn dann in den Backofen. Dort „brät“ dein Apfel nun je nach Größe für 15-20 Minuten.
2. Zerbrösel den Zwieback in der Zwischenzeit so klein wie möglich. Das geht am besten, wenn du ihn in einen kleinen Gefrierbeutel gibst und dann mit einem Nudelholz o.ä. bearbeitest.
3. Nimm nach der Backzeit den Bratapfel aus dem Ofen und löse das Fruchtfleisch mit einem Löffel vorsichtig heraus. Mische es dann gleich mit der Butter und dem Zwieback und verrührt alles zu einem feinen Brei.
4. Je nachdem, wie du dir die Konsistenz deines Babybreis wünschst, kannst du den Brei auch noch mit einem Pürierstab pürieren oder etwas zusätzliche Flüssigkeit wie Apfelsaft, Wasser oder einen Schluck Vollmilch hinzugeben. Ich gebe auch immer gern noch etwas Vanillepulver und Ceylon-Zimt dazu, das ganz harmonisch den Bratapfelgeschmack unterstreicht.

Unsere Empfehlung für Dich:

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

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