



Bananen-Kaiserschmarrn ohne Zucker

vegetarisch
ab 8. Monat



Zutaten

- 150 ml Vollmilch oder Hafermilch
- 100 g Mehl (Vollkornmehl möglich, dann aber etwas mehr Milch nötig)
- 1 EL gemahlene Mandeln
- 3 Eier
- 50 g Butter
- 30 g Rosinen
- 1 Banane (je reifer, desto süßer der Schmarrn)

Zubereitung - Kaiserschmarrn ohne Zucker im Ofen backen:

1. Zerdrücke die Banane mit einer Gabel.
2. Schmelz die Butter.
3. Verrühre das Bananenmus mit dem Eigelb, der Milch, der Butter und dem Mehl.
4. Schlage das Eiweiß steif. Hebe behutsam die Rosinen unter den Teig.
5. Fette eine kleine Auflaufform oder eine 20 cm Springform dünn mit Butter. Gib den Teig hinein.
6. Backe den Kaiserschmarrn bei 180°C für 30-35 Minuten im Ofen.
7. Nimm ihn dann heraus und rupfe ihn in Stücke.
8. Serviere den Bananenschmarrn mit Apfelmark. Für größere Kinder kannst du ihn auch dünn mit Puderzucker bestreuen.

Unsere Empfehlung für Dich:

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP



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