



## Lebkuchenhaus ohne Zucker für kleine Kinder



*vegetarisch*

*ab 10. Monat*

Unser Lebkuchenhaus für kleine Kinder enthält keinen Zucker, aber dafür wertvolle Inhaltsstoffe. Hier können auch die Allerkleinsten schon beherzt dran nagen.

- 2 Bananen
- 1 Möhre
- 1/2 Apfel
- 65 g zimmerwarme Butter
- 250 g Dinkelmehl

Schält die Möhren und den Apfel und reibt beides grob.

Anschließend zerdrückt ihr die Bananen und gebt sie zu der Apfel-Möhren-Masse.

Nun wird alles mit dem Dinkelmehl und der Butter zu einem Teig verknetet, so dass sich der Teig gut ausrollen lassen sollte.

Mit Hilfe von Schablonen für Lebkuchenhäuser können nun die einzelnen Hausteile ausgestochen werden und dann für ca. 30 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Backofen backen.

Jetzt müsst ihr das Haus nur noch zusammensetzen und schon könnt ihr es bestaunen.

**Unsere Empfehlung für Dich:**



**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 showing different baked goods: a stack of pancakes, a muffin, and a small bread roll. On the right is the book cover, which features a house-shaped cookie and other treats. The text on the banner includes the title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE', the subtitle 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER', and a 'ZUM SHOP' button.

erhältlich unter

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

Wer möchte, kann das Haus natürlich noch nach Belieben verzieren.

Wenn man den Teig vor dem Ausrollen teilt, können einzelne Teile mit grüner Lebensmittelfarbe für Bäume, gelb für Bewohner, rot fürs Haus etc. eingefärbt werden. Wenn ihr dann weißen Zuckerguss auf das Dach gebt, sieht es aus wie Schnee.