



Mini-Kuchen-Drops Banane



Einfaches Rezept für Mini-Kuchen-Drops mit Banane – ideal für kleine Hände und die Schulbrotdose oder den Kindergarten

Wer mir schon länger folgt, der weiß vielleicht, dass ich auch auf [Instagram](#) recht viel unterwegs bin. Dort teile ich nicht nur meine Ideen, sondern lasse mich auch von anderen Accounts inspirieren. Einer meiner Lieblingsaccounts sind [die Esshelden](#). Wir teilen eine gemeinsame Leidenschaft – die gesunde Kinderernährung.

Vor Kurzem haben sie eine richtig tolle Silikonbackmatte vorgestellt, die eigentlich zum Backen für Hunde gedacht ist. Mit ihrer idealen kleinen Größe eignet sie sich aber ebenso perfekt für kleine und auch große Kinder. Vor lauter Begeisterung musste ich mir gleich auch solch eine Backmatte besorgen und habe mich für die [Collory Backmatte mit 2 cm großen Halbkugeln*](#) entschieden. Silikon ist ja immer so eine Sache und oft umstritten – aber bei dieser Matte handelt es sich um ein sehr hochwertiges Produkt, das man bedenkenlos auch für ganz Kleine verwenden kann.

Ich habe die Backmatte mit einem einfachen Bananenteig gefüllt – ganz ohne Zucker wandern sie so auch mit in die Kindergarten- oder Schulbrotdose.

Aber Achtung: wenn du nicht aufpasst sind sie schneller vernascht als der nächste Morgen kommt ;-)

• Zutaten für 1 Backmatte

- 2 Bananen, möglichst reif und weich
- 100 ml (Hafer-) Milch



- 2 Eier
- 150 g (Dinkel-)Mehl
- 1 TL Backpulver



MINI-KUCHEN-DROPS BACKEN





Zubereitung

1. Püriere die Bananen mit der Hafermilch.
2. Mische das Backpulver mit dem Mehl und mixe es mit den Eiern unter die Bananenmilch.
3. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
4. Nun verteilst du den Teig auf der Backmatte. Kipp ihn dazu einfach vorsichtig drauf und schiebe ihn mit einem Löffel breit. Mit einem Backspachtel ziehst du dann den überschüssigen Teig ab. Klingt kompliziert? Ist es nicht!
5. Schiebe die Mini-Drop Backform dann in den Backofen und backe die kleinen Kugeln für 13 Minuten. Sie lassen sich anschließend kinderleicht lösen.

Solltest du Teig übrig haben, so kannst du diesen in normalen Muffinformen backen.

Unsere Empfehlung für Dich:



erhältlich unter

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

Stöbere gern auch mal durch meine anderen [Backrezepte für Baby und Kleinkind](#)