



## Müslimuffins

vegetarisch  
ab 10. Monat

### Zutaten

- 250 g Müsli oder Haferflocken
- ½ Päckchen Backpulver
- 2 reife Bananen
- 250 ml Milch (alternativ ist auch Pflanzen- oder Kokosmilch möglich)
- 80 ml neutrales Speiseöl



### Müsli Muffins einfach backen - so geht's:

Die Zubereitung der Müslimuffins ist kinderleicht, so dass dein Kind ab dem Alter von etwa 2 Jahren schon sehr gut dabei helfen kann:

1. Schäle die Bananen und püriere sie.
2. Verrühre das Bananenmus in einer Schüssel mit Milch und Öl.
3. Mische das Müsli mit dem Backpulver und rührt es dann in die Bananenmischung.
4. Fette die Mulden einer Muffinform und belege sie nach Belieben mit Muffinförmchen. Gut eignen sich [Silikon-Backförmchen\\*](#), da sich die Muffins danach kinderleicht daraus lösen lassen.
5. Backe die Müsli Muffins bei 200°C Ober- und Unterhitze etwa 25 Minuten im aufgeheizten Ofen.
6. Wenn du Silikonförmchen benutzt hast, solltest du sie direkt nach dem Backen kopfüber aus den Förmchen auf ein Brett stürzen und dort auskühlen lassen. Sie sind nämlich anfangs noch sehr weich - werden mit dem Abkühlen aber fest. Saftig und unheimlich lecker bleiben sie trotzdem.

### Unsere Empfehlung für Dich:



**breirezept.de**  
BABY, BREI UND FINGERFOOD

Ein Rezept von **Breirezept.de**

© Jenny Böhme

<https://www.breirezept.de>

**BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE**

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN  
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

The book cover features a collage of various baked goods like muffins, bread rolls, and snacks, with the title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' and the subtitle 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER'.

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