



Overnight Oat für das Baby



Zutaten

- **Zutaten für 1 Overnight Oat mit Haferflocken, Rosinen und Apfelmus**
- 1 Tasse zarte Haferflocken
- 2 EL Apfelmus ohne Zucker (kurbelt die Verdauung an)
- 1 TL ungeschwefelte Rosinen (sorgen für die Süße)
- 100 ml Vollmilch ([Kuhmilch für das Baby?](#))

Die Zubereitung dieses leckeren **Overnight-Oats für das Baby** ist super einfach und dauert keine 5 Minuten. Nehmt euch einfach ein Schraubglas und füllt dann nacheinander den Apfelmus, die Haferflocken und die Rosinen ein und bedeckt alles mit der Milch.

Dann stellt ihr euer Schraubglas in den Kühlschrank und lasst es dort bis zum Morgen durchweichen. Nach bereits 5 Stunden hat euer Overnight Oat die perfekte Konsistenz um von eurem Baby vernascht zu werden. Wenn ihr möchtet könnt ihr euer Overnight Oat auch kurz in der Mikrowelle erwärmen - dann landet es nicht so kalt in Babys Bauch :-)

Für frischen Crunch könnt ihr noch ganz frisch ungesüßte Cornflakes zufügen.

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 image shows a promotional banner for a book titled 'Backen für kleine Hände'. On the left, there are three circular images of different baked goods: a stack of pancakes, a bowl of bread rolls, and a bowl of muffins. On the right is the book cover, which features a collage of various breads and pastries. The text on the banner includes the title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE', the subtitle 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER', and a button that says '» ZUM SHOP'. The book cover also has the title and subtitle, and the author's name 'Jenny Böhme' at the bottom.

erhältlich unter

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