



Pfirsich-Joghurt



vegetarisch

glutenfrei

ab 12. Monat

Wenn es im Sommer reife Pfirsiche gibt, dann ist ein Pfirsich-Joghurt für kleine Kinder ab etwa einem Jahr eine ideale Zwischenmahlzeit oder Ergänzung zum Frühstück.

- 150 g Vollmilch-Joghurt
- 2 reife Pfirsiche

Für den Pfirsich-Joghurt schält ihr zuerst die Pfirsiche und gebt das Fruchtfleisch in eine kleine Schüssel, wo ihr es kurz püriert. Anschließend mischt ihr die Hälfte des Fruchtpurees mit dem Joghurt und gebt den Rest dann oben drauf.

Bei sehr reifen [Pfirsichen](#) lässt sich die Schale meist sehr leicht mit einem Messer abziehen. Sollte sie doch noch etwas fester sitzen, so hilft es, wenn ihr die Pfirsiche vor dem Schälen kurz ins heiße Wasser taucht.

Unsere Empfehlung für Dich:

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

erhältlich unter



breirezept.de
BABY, BREI UND FINGERFOOD

Ein Rezept von Breirezept.de

© Jenny Böhme

<https://www.breirezept.de>

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

Weiterlesen: [Kinderjoghurt statt Fruchtzwerg und co. selber machen](#)