



Neue Rezepte

Bananenbrot ohne Zucker

Vorbereitung: 15 Min.
Zubereitung: 45 Min.
Portionen: 10 Portionen

Zutaten

- 3 reife Bananen (umso reifer umso süßer)
- 300 g Mehl
- 1 Ei
- 1 TL Vanilleextrakt (opt. 1 Pk. Vanillezucker ;)
- 1 Pk Weinsteinbackpulver
- 4 EL Öl
- 1/2 TL Salz (wenn Brot für Baby, gerne auch weglassen)
- etwas Butter zum einfetten
- optional weitere Zutaten wie z.B. Rosinen, Mandeln, Früchte ...

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad, Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Bananen mit einer Gabel zu einem Brei zerdrücken.
3. Zermatschte Bananen gut mit Vanilleextrakt, Öl, Ei und Salz verrühren.
4. Das Mehl zuerst in eine extra Schüssel geben und mit dem Backpulver vermischen. Anschließend das Mehl zu den anderen Zutaten nach und nach dazugeben und mit einem Handrührer gut vermengen. Ggfs. Rosinen, Mandeln usw. dazugeben.
5. Die Kastenform mit Butter einpinseln.
6. Den Bananenbrotteig in die Kastenform füllen und bei 180 Grad für etwa 45 Minuten backen



Neue Rezepte

Gemüsewaffeln für Kinder aus dem Backofen - mit Zucchini und Möhren

Zutaten

- 250 g Kartoffeln
- 1 kleine Zucchini
- 1 Möhre
- 1 Ei
- 3 EL geriebener Käse
- 2 EL Milch
- 3 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL gehackte Petersilie - TK

Zubereitung: 25 Min.
Backzeit: 15 Min.
Portionen: 4 Waffeln

Zubereitung

- Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Kartoffeln und Möhre schälen und grob reiben. Zucchini grob reiben, salzen und nach 2 Minuten die Flüssigkeit mit einem sauberen Küchentuch ausdrücken.
- Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und in eine ofenfeste Waffelform füllen.
- Die Waffeln für 15 - 20 Minuten im Ofen backen.