

Bananen-Haferflocken-Kekse

vegetarisch
ab 9. Monat

Zutaten

- 120 g reife Banane
- 6 EL zarte Haferflocken



Zubereitung Schritt-für-Schritt:

1. Schäle die reifen Bananen und zerdrücke sie mit einer Gabel sie zu Mus.
2. Rühre so viele Haferflocken unter, bis ein fester Teig entsteht, der zäh vom Löffel rutscht.
3. Belege ein Blech mit Backpapier und gib kleine Teigklecke darauf.
4. Backe die Bananen-Kekse bei 180°C Ober-/Unterhitze für etwa 30 Minuten im vorgeheizten Backofen.

Die Kekse halten sich für 2-3 Tage. Ich stelle sie immer in den Kühlschrank. Du kannst sie auch wunderbar einfrieren.

Unsere Empfehlung für Dich:



BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE
MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

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