

# BABYKEKSE ZU WEIHNACHTEN - OHNE ZUCKER UND EI

Vorbereitungszeit: 10 Min. | Ruhezeit: 1 Std. | Backzeit:  
12 Min.



Diese Plätzchen eignen sich besonders für Babies, da sie weder Zucker noch Eier enthalten. Man kann diese Kekse auch ohne Probleme als gesunden Snack zwischendurch den Babies geben. Natürlich eignen sich die Kekse auch wunderbar für Erwachsene, die auf raffinierten Zucker verzichten möchten oder müssen.

## Schritt 1

Zur Vorbereitung Haferflocken in eine Schüssel geben und mit heißem Wasser übergießen. Haferflocken etwa 15 Min. lang eiweichen. Die Bananen mit einem Stabmixer pürieren.

## Schritt 2

Mehl in eine Schüssel geben, die eingeweichte Haferflocken, die pürierten Bananen und die Butter dazugeben. Alles vermischen und dann mit den Händen kurz durchkneten, bis eine homogene Masse entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Std. in den Kühlschrank legen.

## Schritt 3

Den Teig aus dem Kühlschrank holen, die Folie entfernen und den Teig sowie die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig in 2 Teile teilen und ca. 4 mm stark ausrollen. Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. So den gesamten Teig verarbeiten. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und auf mittlerer Schiene ca. 12 Minuten backen.

Guten Appetit!

Wenn die Kinder dann älter sind, können sie auch diese wundervollen [Vanillekipferl](#) probieren!

\* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

## Meine Töpfe und Pfannen\*:

## Tipps

Wenn der Teig auch nach dem Ruhen im Kühlschrank noch zu weich ist, mit etwas mehr Mehl bestreuen beim ausrollen.

Der Teig sollte nicht zu lange geknetet werden und auch nicht mit der Rührmaschine, da sich sonst zu viel Klebeeiweiß entwickelt und es dann schwerer in der Verarbeitung wird.

Ich habe Vollkornmehl verwendet, um den Keksen mehr Nährstoffe zu geben, man kann aber auch anderes Mehl verwenden.

## Zutaten:

- 100 g Weizenmehl Typ 1050
- 100 g Vollkornweizenmehl
- 20 g feine Haferflocken
- 50 ml kochendes Wasser
- 150 g pürierte Banane (je reifer desto süßer)
- 80 g Butter

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.9 / 5. Anzahl der Bewertungen 112

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch\\*](#)