

Komm, wir backen!

3 leckere Plätzchenrezepte für Kinder unter 3



Ab
10 Monaten

Gnocchi-Kekse

■ Hier können schon die Kleinsten helfen, denn statt Ausstechen ist hier Plattdrücken und Stempeln angesagt. Dazu sind die Plätzchen zucker- und eifrei. Weil der Teig kein Ei enthält, ist es nicht schlimm, wenn die Kinder vom Teig naschen sollten.

Zutaten:

- 350 g feines Dinkelmehl
- ½ Teelöffel Ceylon-Zimt
- 8 bis 9 Esslöffel zarte Hafer- oder Reisflocken
- 4 Esslöffel Mandelmus
- 3 bis 4 reife Bananen

Die Zutaten in eine Schüssel füllen und per Hand oder mit dem Rührgerät/der Küchenmaschine verkneten, bis ein fester Teig entsteht. Aus dem Teig können die Kinder mit etwas Hilfe Kugeln rollen und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Jede Kugel mit einer Gabel plattdrücken bzw. bestempeln, sodass das Zinkenmuster auf dem Plätzchen zu sehen ist. Bei 180 °C etwa 12 bis 15 Minuten goldbraun backen, dann abkühlen lassen.

Ausstech-Plätzchen ohne Zucker

■ Diese eifreien Plätzchen sind ganz schnell fertig – und dazu zuckerfrei. Für natürliche Süße sorgen die Bananen.

Zutaten:

- 400 g Weizenmehl
- 200 g weiche Butter
- 1 bis 2 sehr reife Bananen
- 1 Esslöffel Apfelmus
- Nach Wunsch: etwas Vanillemark

Die Butter und die Bananen miteinander vermischen, dann das Apfelmus und zum Schluss das Mehl dazugeben, sodass ein Knetteig entsteht. Den Teig auf etwas Mehl ausrollen und Motive ausstechen. Die Plätzchen müssen bei 160 °C etwa 10 Minuten backen.



3-2-1-Plätzchen

■ Dieses Rezept ist leicht zu merken, denn es hat nicht viele Zutaten. Auch hier ist der eifreie Teig gefahrlos, falls einmal davon genascht wird.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Margarine
- 100 g Zucker
- Nach Wunsch: 1 Prise Salz
- Nach Wunsch: Vanillemark oder 1 Päckchen Vanillezucker



Alle Zutaten miteinander verkneten. Aus dem Teig können die Kinder Motive ausstechen oder fingerlange Stangen formen. Bei 180 °C müssen die Plätzchen je nach Größe etwa 10 bis 12 Minuten backen.