

Anregungen für Babys & Kleinkinder Vol. 20

Bananenmuffins ohne Zucker

(Für Essanfänger geeignet)

Ist Ihr Kind schon etwas älter, kann es Sie natürlich tatkräftig beim Rühren und Schütten unterstützen!

Zutaten:

2 Eier
2 reife Bananen
100 ml Milch
150 g (Dinkel)Mehl
1 TL Backpulver

Zubereitung:

1. Bananen schälen, mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken
2. Milch und Eier verrühren, Bananen dazu geben und unter Rühren nach und nach das Mehl und Backpulver dazugeben. Alles gut verrühren.
3. In Muffinformen geben, bei ca. 180 Grad Ober- und Unterhitze ca 15 – 20 Min. backen.

Dieses und mehr leckere
Rezepte für Essanfänger finden Sie unter www.breifreibaby.de

Frühlingsbäckerei

Backen Sie gemeinsam mit Ihrem Kind Muffins oder Plätzchen. Es gibt ja schließlich nicht nur weihnachtliche Motive. Anschließend mischen Sie etwas Zuckerguss (Puderzucker mit Wasser verrühren) an. Diesen stellen Sie ihrem Kind zusammen mit Zuckerstreuseln, Schokolinsen und/oder anderen Kuchendekoren zur Verfügung und lassen es ganz nach seinem Belieben ihr gemeinsames Backwerk verzieren.



Man kann auch den Zuckerguss selbst mit Lebensmittelfarben bunt färben und dann mit einem Pinsel die Backwerke bemalen lassen.



Ihre KoKi Cham
& **KoKi**lino
wünschen alles Gute!

Bei Fragen erreichen Sie uns
Montag bis Donnerstag von 8.00-16.00 Uhr
und Freitag von 8.00 – 12.00 Uhr
unter der Tel. 09971/78 - 505

Picknicken

Picknicken ist für Kleinkinder immer ein Erlebnis, gerade wenn sie sich selbst bei den Vorbereitungen beteiligen dürfen.

Überlegen Sie sich einige wenige, einfach Fingerfood-Gerichte (geschnittenes Obst und Gemüse, Dip, belegte Brote, Selbstgebackenes s.o.), bei deren Zubereitung ihr Kind bereits mithelfen kann.



Zelebrieren Sie Ihr Picknick während eines Spaziergangs, im Garten oder auch einfach im Wohnzimmer auf dem Boden mit einer schönen Decke oder einem Bettlaken, das Ihr Kind selbst auswählen und auch ausbreiten darf.

Lassen Sie Kind die Decke und das vorbereitete Essen selbst aufbauen, unterstützen Sie es lediglich dabei. Wenn es mag, kann es im Garten / auf der Wiese noch ein paar Blümchen für die Deko pflücken.

Brezeln schnappen (ab 3 Jahren)

Benötigtes Material:

- Schnur
- Salzbrezeln

Arbeitsschritte:

Befestigen Sie ein Ende der Schnur an einem Schubladen oder einer Türklinke und stellen Sie sicher, dass diese jeweils geschlossen bleiben.

Anschließend fädeln Sie Salzbrezeln auf und befestigen das andere Ende ebenfalls an einem festen Standort.

Achten Sie darauf, dass Ihr Kind die hängenden Brezeln mit dem Mund erreichen kann. Nun kann das fröhliche Herunterknabbern der Brezeln losgehen, aber natürlich alles ohne die Hände zu benutzen! 😊

Wenn Sie mehrere Kinder haben, können Sie alternativ auch ein Wettessen veranstalten. Viel Freude mit dieser Idee!



Ihre KoKi Cham
& **KoKiLino**
wünschen alles Gute!

Bei Fragen erreichen Sie uns
Montag bis Donnerstag von 8.00-16.00 Uhr
und Freitag von 8.00 – 12.00 Uhr
unter der Tel. 09971/78 - 505