

Frühstückseier einmal anders

Diese Frühstückseier passen an Ostern perfekt auf den Frühstückstisch. Außerdem sind sie sehr gesund, bestehen nur aus wenigen Zutaten und sind obendrein noch superlecker. Die Kinder helfen mit Sicherheit auch gerne beim Dekorieren der „Eier“. Schon die Allerkleinsten können hier problemlos naschen, da die Frühstücksecke ganz ohne zusätzlichen Zucker auskommen.

Ihr braucht:

- eine Tasse Haferflocken oder Müsli
- 2 Bananen
- (Frucht)Joghurt oder griechischer Joghurt
- Früchte eurer Wahl



1. Zuerst schält ihr die beiden Bananen und püriert sie zu einem feinem Muß. Wer gerade keinen Pürierstab zur Hand hat, kann die Bananen auch einfach mit einer Gabel zerquetschen. Dann messt ihr eine Tasse voll Haferflocken ab (das sind ca. 100g).

2. Jetzt gebt ihr die Haferflocken zum Bananenpüree und verrührt beides gut miteinander. Legt ein Blech mit Backpapier aus klebt dann 6 bis 8 Kekse auf das Blech. Diese formt ihr mithilfe eines Löffels zu möglichst glatten und runden Eiern.





3. Gebt die Kekse bei ca. 180 Grad für ca. 15 Minuten in den Backofen. Schiebt sie dafür in eine der unteren Schienen, damit sie nicht zu schnell dunkel werden. Lasst sie backen bis sie schön goldbraun sind (ganz hart werden sie nicht).

4. Während die Kekse auskühlen, könnt ihr schon mal eure Früchte waschen und bei Bedarf kleinschneiden. Dann bestreicht ihr die Kekse mit Joghurt und dekoriert sie. Mit den Früchten könnt ihr verschiedene Muster legen. Je bunter euer Obst, desto schöner werden die Eier.



Tipp: Wenn ihr lieber einen Kuchen in Eierform backen wollt, könnt ihr die Haferkekse durch einen einfachen Mürbeteig und den Joghurt durch Vanillepudding ersetzen.

Guten Appetit!

