

Saturday, April 19. 2014

Osternest-FÃ¼llung mal ganz anders...

... ohne Ei und ohne Zucker, aber trotzdem richtig lecker!

Vor ein paar Tagen habe ich ein ganz einfaches Kekse-Rezeptvideo auf dem Youtube-Kanal "Koch's vegan" vom sympathisch-unterhaltsamen Heiner JÃ¼hrs entdeckt.

Banane und Cashew - eine perfekte Mischung fÃ¼r meinen kleinen Mann (1,5 Jahre alt). Und auch noch ohne extra Zucker.

Da habe ich gerade auf den letzten DrÃ¼cker noch die Hasen- und Ei-Ausstecher ausgepackt und losgebacken. Teig kneten, 15 Minuten in den Ofen, fertig.

Ich weiÃ nicht, ob die Kekse bis morgen durchhalten, Ã¼hem. SchÃ¼n bananig, fluffig und nicht zu sÃ¼Ã!
Nachtrag: Noch lauwarm und frisch schmecken sie am besten. Am nÃ¤chsten Tag haben sie ein bisschen die Konsistenz wie altes Fladenbrot (was sie vom Teig her ja irgendwie auch sind) - schmecken aber noch immer bananig lecker und kommen beim Kleinen gut an!

Und hier mÃ¼chte ich Euch noch ein Video von Heiner's Freudin (ich hoffe, ich kombiniere das jetzt richtig) Dietlind verlinken, das Herkunft des Osterbrauchs beschreibt, so wie ich sie bisher, ehrlich gesagt, noch nicht im Detail kannte. Sehr interessant!

Posted by orange in KinderkÃ¼che, backen, essen und kochen, plÃ¤tzchen + kekse, rezepte, vegan, vegetarisch at 21:02