

Frühstück / Brei / Kinder / super schnell /

Getreide-Milch-Brei mit Vanillebirnen in brauner Butter

Der Duft von Vanillebirnen in brauner Butter ist himmlisch! Und weil ich es so himmlisch finde, mache ich mir diesen Brei SEHR häufig zum Frühstück. Er ist also bestens für alle Familienmitglieder geeignet. Vom zahnlosen Essanfänger, über die breiliebende Mutti, bis hin zur zahnlosen Oma. Weil Flynn zu der Sorte Baby gehörte, die schnell gelangweilt von einem durchpürierten Brei sind, habe ich für ihn die meisten Dinge mit Textur zubereitet. Die Birnen sind weich genug um sie mit der Zunge zu zerdrücken und die Haferflocken sind matschig genug, dass sie einfach runtergeschluckt werden können. Trotzdem hatte der kleine Mann das Gefühl, was für Große zu essen. Zumal ich mir auch immer selbst eine Portion genehmigte, bzw. genehmige. Denn obwohl wir die Breizeit schon lang hinter uns gelassen haben, ist dieser Brei nach wie vor ein fester Bestandteil in unserer Küche.

Zutaten für 1 Portion

- 1 - Birne
- 0.5 - Vanilleschote
- 1 TL - Butter
- 30 gr - Haferflocken
- 100 ml - Milch
- 50 ml - Wasser

Zubereitung:

1. Die Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark, mit einem Messer, herauskratzen.
2. Eine Pfanne erhitzen und die Butter hineingeben. Damit sie braun wird, die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sie wird anfangen zu schäumen und zu brutzeln. Wenn die Bratgeräusche leise werden, beginnt die Butter braun zu werden und nussig zu duften. Nun die gewürfelten Birnen in die Pfanne geben und in der Butter schwenken. Das Vanillemark mit dazugeben und nochmals die Pfanne schwenken. 1-2 Minuten weiterbraten und anschließend die Birne in eine Schale geben.
3. Um den Brei zu kochen, die Haferflocken, Milch und Wasser in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Bei geringer Hitze 3 Minuten köcheln lassen. Anschließend auch in eine Schale füllen und die Birnen daraufgeben.

Hinweis:

* für Babys ab neun Monaten.

** für kleinere Babys vorher mit einem Pürierstab zu einen cremigen Brei pürieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia