

Rezept

Grundrezept Abendbrei: Vollmilch-Getreide-Brei

Ein Rezept von Grundrezept Abendbrei: Vollmilch-Getreide-Brei, am 21.04.2025

Zutaten

200 ml Vollmilch

4 TL Apfelsaft

20 g Baby-Reisflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Portion ab 6. Monat | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Stellen Sie sich die Zutaten bereit.

2. 100 ml Milch in einem kleinen Topf mit den Reisflocken verrühren.

3. Die Mischung zum Kochen bringen, dabei ständig mit dem Schneebesen rühren. Bei mittlerer Hitze 1-2 Min. (nach Packungsangabe bei den Flocken) kochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen. Die restliche Milch und den Apfelsaft unter den Reisbrei rühren.

4. Den Brei in die Flasche (mit Breisauger) füllen und behutsam mischen. Der Brei hat jetzt Trinktemperatur.

5. Bei längerem Stehen dickt der Brei nach. Wird er zu dick für die Flasche, verdünnen Sie ihn mit abgekochtem Wasser.