

Polentaschnitten

Warum nicht einmal Babykekse selbst machen? Mit dem Rezept für Polentaschnitten ist das ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

110 g	Polentagrieß
300 ml	Wasser
300 ml	Milch
1 Prise	Salz
	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für die Polentaschnitten Milch und Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Die Polenta einrühren und einmal aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und so langeiterrühren, bis die Polenta die Flüssigkeit komplett aufgenommen hat und sich vom Rand löst.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 150°C vorheizen. Ein Backblech mit Fett einpinseln und die Polenta auf dem Blech verteilen und glattstreichen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und die Polenta in kleine Rechtecke schneiden. Auskühlen lassen.

Tipp

Die Polentaschnitten eignen sich als Baby-Beikost ab dem 9. Lebensmonat. Natürlich können sie aber auch als Beilage zu normalen Hauptgerichten wie z.B. Gulasch mit Zuckerschoten serviert werden.