

BANANA PUDDING

ca 6 Portionen

Zutaten

60g Butter

50g brauner Zucker

¼ TL Zimt

5 Bananen (nicht mehr grün)

500ml Milch

120ml Schlagsahne

100g Zucker

Prise Salz

5 Eigelbe

45g Stärke

3 TL Vanilleextrakt oder -paste

1 Packung Butterplätzchen

+ 250ml Schlagsahne und 2 Pk. Sahnesteif

Zubereitung

1. die Butter mit braunem Zucker und Zimt in einer Pfanne schmelzen
2. die Bananen in Scheiben schneiden und diese in die Pfanne geben
3. bei mittlerer Hitze für circa 3-4 min karamellisieren und von der Hitze nehmen
4. die Milch mit der Sahne und Vanille aufkochen
5. die Eigelbe mit Stärke und Prise Salz schaumig aufschlagen und bei mittlerer Hitze zu der Milch-Sahne-Mischung einrühren
6. für circa 4 min kochen bis ein Pudding entsteht
7. in eine Auflaufform die Kekse am Boden verteilen, die karamellisierten Bananen darauf geben, mit Pudding bedecken und einmal wiederholen
8. mindestens 5 Stunden kaltstellen und anschließend die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und auf dem Bananapudding verteilen

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

