

BANANEN-KOKOS-PUDDING

Rezept von Bridget Robinson-Kuba, Ada´s Buka, Lautertal

Zutaten:

1 Tasse Kokosmilch
3 sehr reife Bananen
3 Eier
1 TL Vanillezucker oder brauner Zucker
Amarula nach Belieben

Zubereitung:

Alle Zutaten kommen in den Mixer und werden püriert. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech oder kleine Backformen mit Butter bestreichen und die pürierte Masse einfüllen. Ca. 25 Minuten backen, dann den Pudding herausnehmen und abkühlen lassen (im Kühlschrank). 1 TL Braunen Zucker pro Portion streuen und wie Crème Brulée karamellisieren. Danach mit einem kleinen Schluck Amarula übergießen und servieren.