



Bananenpudding-Rezept

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	500 ml
Zucker	2 EL
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Schlagsahne	100 g
Bananen	4 St.
Löffelbiskuits	100 g
Raspelschokolade, zartbitter	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Frischhaltefolie,
Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem Topf ca. 400 ml Milch auf hoher Stufe aufkochen. In einer Schüssel 100 ml Milch, 2 EL Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren. Sobald die Milch kocht, auf mittlere Stufe reduzieren. Vanillepuddingmischung einrühren und für ca. 2 Min. unter Rühren leicht köcheln lassen, bis der Pudding cremig wird. Anschließend in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und abkühlen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen aufschlagen. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Löffelbiskuits grob zerbrechen.
3. In einem Glas abwechselnd Pudding, Biskuits und Bananenscheiben schichten. Bananenpudding mit Schlagsahne und Raspelschokolade garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	471 kcal
Kohlenhydrate	82 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	14 g