



# Bananenpudding-Rezept

Zeit gesamt  
30minZubereitungszeit  
20minSchwierigkeit  
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, SILVERCREST

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 einröhren 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     |