

Alabama Banana Pudding



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

ergibt 6 – 8 Portionen

Zutaten:

Biskotten oder Butterkekse oder diese Eierkekse

3 bis 4 reife Bananen

Saft von einer Zitrone

1P. Vanillepudding, zubereitet mit 650 ml Milch, 2 Eigelb und 75 g Zucker und 2 EL Sauerrahm (Anmerkung Gisela: Wir hatten 35 gr. Zucker und fanden es süß genug)

2 Eiweiß, mit 1 EL Zucker zu festem Eischnee geschlagen

Zubereitung:

In eine Auflaufform Biskotten und die in Scheiben geschnittenen Bananen schichten.

Bananen mit Zitronensaft einstreichen, damit sie nicht braun werden.



Den Pudding nach Anweisung kochen, aber mit 650 ml Milch (in CC mit Flexi oder herkömmlich auf Herd). Er soll flüssig genug sein, so dass die Biskotten weich werden können. In dem Pudding sobald die Temperatur etwas unter 80 Grad gesunken ist, die Eigelb einrühren und nach dem kochen habe ich noch 2 EL Sauerrahm eingerührt, dafür die Milch etwas reduziert .

Den Pudding über die Kekse und Bananen geben.



Den Eischnee (mit Ballonschneebesen produziert) gleichmäßig darauf verteilen, mit einem Löffelrücken glatt streichen oder dekorativ aufspritzen.



Im vorgeheizten Backofen (200 Grad, Heißluft) 5 bis 10 Minuten backen, bis der Eischnee eine schöne helle Bräune annimmt. Schmeckt lauwarm und kalt.

Sehr lecker...eine Sünde!