

Bananenpuddingauflauf



Foto und Rezept von Manu Beecken

Zutaten:

100 gr Eierplätzchen

3 bis 4 reife Bananen

1 Beutel Vanillepudding, zubereitet mit 650 ml Milch, 2 Eigelb und 75 g Zucker (Anmerkung: Oder selbstgemachter Vanillepudding, geht in der CC so einfach)

2 Eiweiß, mit 1 EL Zucker zu festem Eischnee geschlagen

Zubereitung:

In einer Auflaufform schichtweise Plätzchen und in Scheiben geschnittene Bananen legen.

Den Pudding nach Anweisung mit der CC kochen, aber mit 650 ml Milch. Er soll flüssig genug sein, so dass die Kekse weich werden können.

Den Pudding über die Kekse und Bananen geben.

Den Eischnee gleichmäßig darauf verteilen, mit einem Löffelrücken glatt streichen oder dekorativ aufspritzen.

Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) 5 bis 10 Minuten backen,

bis der Eischnee eine schöne helle Bräune annimmt.

Schmeckt super lecker, warm und auch kalt!