

Eierpunsch-Bananen-Pudding mit Sesamkrokant

Zutaten

für 4 Personen Eierpunsch-Desserts:

250 ml Milch

1 Pkg Vanille-Puddingpulver (zum Kochen)

2 Bananen

200 ml VERPOORTEN Punsch



für den Krokant:

75 g Zucker

2 El Sesamseed

evtl. Bananenscheiben für die Deko

Zubereitung

Das Vanille-Puddingpulver mit 3 El Milch (aber ohne Zucker) anrühren, restliche Milch zum Kochen bringen, Puddingpulver einrühren, 1 Minute kochen lassen und dann in eine Schüssel umfüllen. Die Bananen zusammen mit dem VERPOORTEN Punsch fein pürieren und unter die Puddingmasse rühren (evtl. durch ein Sieb passieren), kalt stellen. 75 g Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, 2 El Sesamseed einrühren und die Masse zügig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Nach dem Erkalten in grobe Stücke brechen.

Zum Servieren den gut durchgekühlten Eierpunsch-Bananen-Pudding in ein Glas, Tasse o.ä. füllen, auf Wunsch einige Bananenscheiben obenauf legen und mit dem Krokant belegen.

[Link zum Rezept: Eierpunsch-Bananen-Pudding mit Sesamkrokant](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de