

# Banana Pudding New York Style



Von der [Magnolia Bakery](#) und ihrem berühmten Banana Pudding hatte ich euch ja schon berichtet. Von vielen anderen kulinarischen Streifzügen im Big Apple auch. ([KLICK](#) & [KLICK](#)) Man könnte fast meinen, Naschkater und ich haben 14 Tage lang non-stop gefuttert. Nein, haben wir nicht. Jedenfalls fast nicht. Wir verbrachten allerdings auch viele Stunden in den großartigen Buchläden der Stadt: [Barnes & Noble](#) und [Strand Book Store](#). Beide sind riesig und echte New Yorker Traditionsgeschäfte mit Nostalgiefaktor. Vor allem der Strand Book Store atmet Geschichte und auch viele Bücher, die man dort erwerben kann, denn es gibt neben neuen auch gebrauchte Exemplare. In diesem Laden hätte ich noch viele Stunden mehr verbringen können, denn allein die Koch- und Backbuchabteilung war sagenhaft. Und so schleppte ich auch 5 Neuerwerbungen heraus und danach durch die Stadt... ok, nach kurzer Zeit schleppte Naschkater die meisten in seinem Rucksack...



Im Strand Book Store stieß ich auch auf ein Backbuch der Magnolia Bakery, in dem diverse Cupcake-Kreationen, Kuchen – und der Banana Pudding zu finden waren, den ich schon gekostet

hatte. Natürlich werden irgendwelche amerikanischen Waffeln verwendet, die ich nicht mal kenne und ein Puddingpulver, das mir ebenso wenig bekannt ist. Beides dürfte man hier eh nicht bekommen. Ansonsten war das Rezept von den Zutaten her recht einfach und so habe ich diese Woche gleich mal aus dem Gedächtnis und nach Gefühl einen Versuch gewagt.

Fazit: Lecker! Geht auch mit deutschen Zutaten. =)

Die Neapolitaner waren eine Notlösung, eigentlich wollte ich Waffeln mit heller Vanillefüllung. Andererseits sorgen sie für eine Schoko-Nuss-Note, die gut zu den Bananen passt... Wer es lieber klassischer mag, sollte helle und im Geschmack eher neutrale Waffeln nehmen oder Scheiben von Löffelbiskuits.



**Für 6 Portionen:**  
1 Packung Vanillepuddingpulver  
 $\frac{1}{2}$  L Milch

2 EL Zucker  
3 Bananen  
 $\frac{1}{2}$  Becher Schlagsahne  
2-3 EL Puderzucker  
2 Packungen Neapolitaner (oder Ähnliches)

Den Pudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen. Die Bananen in Scheiben schneiden. Die Waffeln oder Kekse in Stückchen brechen oder schneiden.

Die Sahne mit etwas Puderzucker steif schlagen, mit dem Pudding mischen und dann alle Zutaten schichten. Mit Waffelstückchen beginnen, dann Creme und Bananen und immer so weiter. Mit Creme abschließen und zwei oder drei Bananenscheiben zur Verzierung oben drauf setzen. Im Kühlschrank ein paar Stunden durchziehen lassen oder zumindest eine Weile stehen lassen, damit die Waffeln/Kekse weich werden. [nurkochen]



Das Original war etwas fester, vielleicht waren die Verhältnisse der Zutaten anders oder der Pudding ist dort

allgemein fester...wer weiß. Dieser Pudding ist jedenfalls umso luftiger und cremiger und mit Sicherheit genauso sündig wie sein New Yorker Vorbild. =)

Lasst ihn euch schmecken und habt eine genussvolle Zeit!  
Eure Judith

---

## Kennt ihr schon BaNouga-Cupcakes? Bananen-Schoko-Muffins mit Nougatcreme



Mein Märzanfang war eher herzhaft, habe ich eben festgestellt, als ich meine Startseite durchsah. Wie gut, dass ich gestern mal wieder Zeit und Muse hatte, um Cupcakes zu backen! Für die Cakes habe ich mein Bananenkuchen-Rezept etwas abgewandelt, falls ihr also einen Kuchen machen wollt, befolgt den ersten Teil des Rezepts. Statt Schoki kommen dann 100 g gehackte Nüsse hinein, manchmal ersetze ich auch einen Teil des Mehls

durch gemahlene Mandeln.



Mit Nougatbuttercreme werden diese bananigen Küchlein zu einem erstklassigen, sündigen Cupcake. Die verbliebenen (die Naschkater und ich gestern nicht aufgefuttert haben), habe ich heute den Kollegen mitgenommen. Erstaunte Blicke erntete ich bei der Ankündigung, was im Kühlschrank stehe. Gibt es einen Anlass, wurde ich gefragt. Als ob eine Naschkatze einen Anlass bräuchte, um zu backen!

Naja, ein wenig den Einstand nachfeiern könnte man damit auch. Aber eigentlich – kann man sich den Arbeitsalltag auch einfach mal versüßen, oder nicht?

#### **Für 12 Cakes:**

100 g Butter oder Margarine

70 g Zucker

1 Prise Salz

2 Prisen gemahlene Vanille

2 Eier

1 geh. TL Backpulver

300 g Mehl

100 g Schokotröpfchen oder grobe Schokoraspeln

3 reife Bananen

#### **Für die Creme:**

300 ml Milch  
45 g Zucker  
75 g Nougat  
100 g weiche Butter

Die Mulden eines Muffinbackblechs mit Papierförmchen auslegen oder ausfetten.

Für die Creme den Pudding nach Anleitung kochen, jedoch mit den oben angegebenen Mengen. Der Pudding wird so fester und eignet sich besser für die Creme. Eine Frischhaltefolie direkt auf den frischen Pudding legen, sodass sich keine Haut bildet und ihn abkühlen lassen. (Im Winter stelle ich ihn auf den Balkon, dann geht es total schnell.)

Für die Kuchen die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die 2 Eier dazugeben und zu einer cremig-schaumigen Masse rühren. Die Bananen schälen, stückeln und fein zerdrücken, dann zur Eimasse geben.

Mehl, Backpulver und Salz vermischen und nach und nach unter die Bananen-Ei-Masse rühren. Zum Schluss die Schokotröpfchen unterheben.

Den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf die 12 Förmchen verteilen und 20-25 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit empfiehlt sich die Stäbchenprobe.

Die Muffins kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und ganz auskühlen lassen (Balkon, falls vorhanden).

Die Butter für die Creme schaumig schlagen, dann den Pudding (falls er doch eine Haut bekommen hat, diese entfernen) portionsweise unterrühren, bis eine gleichmäßige Buttercreme entstanden ist. Diese in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen (das geht gut, wenn man den Beutel in einen Messbecher stellt und über den Rand stülpt) und Hauben auf die einzelnen Küchlein spritzen.[nurkochen]



**TIPP:**

Wer mag, kann die Cupcakes mit einem Bananenchip verzieren.

Kommt gut und genussvoll durch die Woche, auch wenn der Winter noch mal grüßt und es nasskalt und grau ist! Dann kann man sich die gute Laune ja einfach backen! ;)

Eure Judith



# Heute bleibt die Küche kalt: Matcha- Bananen- Kefir mit Zimt



Mit

Abschieden ist das ja so eine Sache. Mir fallen sie meistens nicht so leicht, vor allem, wenn der Ort, den man verlässt, mit dem Wort „Heimat“ verbunden ist. In einer Woche wird diese Heimat woanders sein. Klar schaue ich nach vorne und freue mich riesig auf die neue Stadt, neue Möglichkeiten und Erfahrungen. Und die gemeinsame Zeit mit meinem Naschkater, denn er ist der Grund meines Umzugs.

Aber dann scheint hier so wundervoll die Sonne auf meine bisherige Heimat, auf die ich von meiner Traumwohnung aus einen Rundumblick habe. Nett, dass meine letzten Tage sich wettertechnisch so schön gestalten. Gemein, weil es den Abschied nicht unbedingt erleichtert, wenn alles so SCHÖN ist.



Nur gut, dass ich für großen Abschiedsschmerz gar keine Zeit habe. Ganz viele Kisten wollen noch gepackt werden. Ich stärke mich heute Mittag also nur kurz mit einem kühlen Snack in flüssiger Form. Dann geht's weiter im Takt...

### **Für 2 Portionen:**

(oder für 1 hungrige Naschkatze mit viel Energiebedarf ^^)

2 Bananen

500 ml Kefir (oder auch Milch, Buttermilch, vegane Alternativen)

2 TL Matcha-Pulver

1 gehäufter TL Zimt

Alle Zutaten in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab schaumig mixen.

Nach Belieben noch einmal abschmecken.

Wem es nicht süß genug sein kann, dem empfehle ich Agavendicksaft, der löst sich prima auf.[nurkochen]



Ich schlürfe diese kleine Stärkung jetzt auf meinem Sonnenbalkon und genieße noch mal die Aussicht über die Weinberge und grünenden Hügel unter rivierablauem Himmel.

Habt einen genussreichen Tag und einen guten Start in die Woche!

Eure Judith

---

**Nicht nur für Äffchen ein  
Genuss: Bananen-Schoko-  
Küchlein**



Ich

weiß ja nicht, wie es euch backwütigen Naschkatzen da draußen so geht, aber ich kann an goldigen Plätzchenausstechern, bunten Muffinpapierförmchen oder süßen Tütchen für Gebäck selten vorbei gehen. Die Käufe rechtfertige ich dann damit, dass man solche Sachen doch einfach immer mal gebrauchen kann, wenn man etwas verschenken möchte und die Momente, in denen man nicht nur einen Anlass (und somit eine perfekte Rechtfertigung) zum Backen hat, sondern auch noch diese Sachen benutzen kann, bestätigen einen dann ja auch immer wieder, wie sinnvoll diese Investitionen waren.

Solch ein Anlass ergab sich bei mir letztes Wochenende, als mein Chef Geburtstag hatte und ich den Kollegen kleine Küchlein mitgab, die sie ihm auf dem Kongress, auf dem er seinen Jubeltag verbringen musste, auf-tischen konnten. Kurz zuvor hatte ich die niedlichen Papierbackförmchen in einem Laden in Heidelberg erstanden, der herrlichen nordischen Kleinkram verkauft und den ich Punkt Laden nenne, obwohl er [Holgersons](#) heißt – weil es dort viele gepunktete Sachen gibt und ich mir den Namen nie merken konnte. Passenderweise sind die Förmchen ebenfalls gepunktet und neutral schwarz-weiß, was für einen männlichen Beschenkten sicher auch passender ist als zurzeit trendiges Pink oder Altrosa...

Und da ich noch zwei reife Bananen übrig hatte und ein Rezept auf seinen Test wartete, war der Anlass da für Bananen-Schoko-

Brot.

Ich habe es natürlich wieder abgewandelt: es wurden Küchlein statt ein großes Kastenbrot, das Mehl wurde durch Vollkornmehl ersetzt und die Eier getrennt und Eischnee untergehoben, um es fluffiger zu machen.

Das Ergebnis waren himmlisch saftige Kuchen in adretten weißen Kleidchen, die einen bananigen Duft verströmten.

Das hätte die Affen verrückt gemacht! Mich machte es jedenfalls glücklich und deswegen hier das Rezept:

### **Zutaten:**

120 g weiche Butter

2 reife Bananen

90 g Zucker

2 Eier, getrennt und Eiweiß zu Schnee

200 g Vollkornmehl (ich nehme meist Dinkel)

3 TL Backpulver

25 g Kakaopulver

3 EL Milch

100 g gehackte Schokolade (Zartbitter oder auch Reste, die man wegbekommen möchte ;) )

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Muffinformen fetten oder Papierförmchen bereitstellen.

Die Eiweiße zu Schnee schlagen. Die Bananen zu Brei zerdrücken. Die trockenen Zutaten zusammen mischen.

Butter, Zucker und Eigelbe verrühren, die Bananen dazu geben und dann die trockenen Zutaten und die Milch. Alles glatt rühren.

Dann die Schoko und den Eischnee unterheben und den Teig in die Formen füllen, so dass sie etwa zwei Drittel gefüllt sind.

Etwa 20 Minuten backen, gegen Ende die Stäbchenprobe machen und eventuell etwas früher oder später herausholen.

Abkühlen lassen und nach Belieben mit Kuvertüre und Deko verzieren.

Und dann liebevoll eingepackt verschenken – oder schmecken lassen! =)[nurkochen]

Ob mit Bananenkuchen oder ohne – ich wünsche euch eine  
genussreiche Zeit!

eure

Judith