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

½ L Milch

2 EL Zucker
3 Bananen
½ 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