

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

Food and the City – 2 Wochen in New York (Teil 1)



Am

Samstag sind Naschkater und ich aus dem Big Apple zurückgekehrt. New York – die Stadt, die nie schläft, war für uns zwei Wochen Zuhause und hinterlässt uns neben zahlreichen schönen Urlaubserinnerungen und kulinarischen Eindrücken auch – Schlaflosigkeit. Der Jetlag haut ganz schön rein. Nach nunmehr vier Tagen klappt es immer noch nicht mit dem Einschlafen vor 2 Uhr nachts und meine Wenigkeit hat sich noch eine Erkältung importiert. Das Schlimmste ist aber überstanden und endlich finde ich die Zeit und Energie, euch von unseren

Erlebnissen zu erzählen. Ich merke jedoch gerade, dass wir so viel gesehen und gegessen haben (zum Glück gab es einen Fitnessraum in unserem Haus *hust*), dass ich besser zwei Beiträge daraus mache. Hier also mal Teil 1. =)

Meine To-eat-Liste war lang und ich habe nicht alles geschafft, was ich vorhatte. Allerdings fanden wir auch Dinge, die nicht geplant waren, denn Essen und tolle Locations gibt es an jeder Ecke. Schon am zweiten Tag liefen wir zufällig am [SprinklesATM](#) vorbei, wo man rund um die Uhr Cupcakes aus einem Automaten kaufen kann. Der Preis beträgt allerdings stolze 4,50 Dollar pro Stück. Da wir noch unterwegs waren, verzichteten wir. Ein Mann, der vor unseren Augen einen Cupcake kaufte, verabschiedete sich mit den Worten: „It's worth every penny (Jeden Cent wert)“. Vielleicht teste ich nächstes Mal, ob er Recht hat.



Cupcakes gab es jedoch trotzdem für uns: Aus der berühmten [Magnolia Bakery](#), die etwas schwierig zu finden ist, denn sie ist im Kaufhaus Bloomingdale's untergebracht. Bekannt wurde die Magnolia Bakery durch eine Szene aus Sex and the City und wahrscheinlich löste sie damit auch einen landesweiten Cupcake-Trend aus, der zu deren heutigen Bekannt- und Beliebtheit führte. Auch den Red Velvet Cake soll sie wieder salonfähiger gemacht haben. Ein weiteres Highlight im

Sortiment: Der Banana Pudding. Wir kosteten drei Cupcakes (Red Velvet, Carrot und Schoko mit Mokka) sowie den Pudding. Letzteren fand ich sehr lecker, eine sahnig-süße Sünde für Naschkatzen. Die Cupcakes sind ebenfalls sehr gut, allerdings fand ich sie nicht herausragend. So etwas ist wie immer einfach Geschmackssache, denke ich.

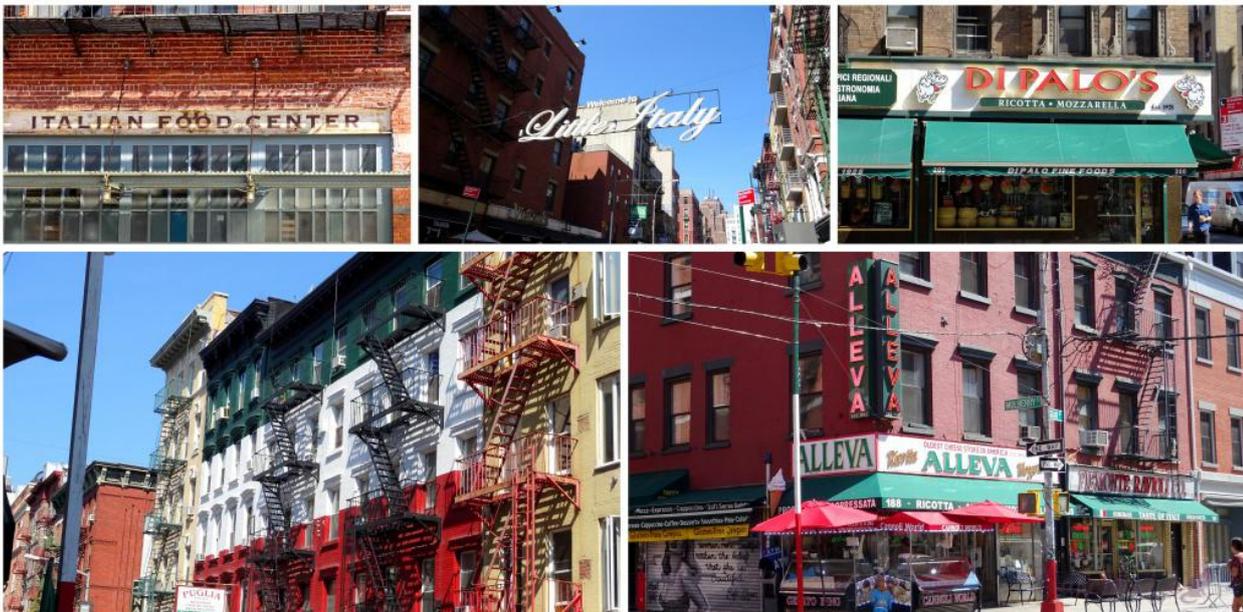


Wer in New York wirklich richtig guten Kaffee möchte, der sollte natürlich an den tausenden Starbucks-Filialen vorbei gehen und die Kaffee-Nischen suchen. Einen genialen Cappuccino fand ich im [Chelsea Market](#), wo man Essen aus aller Welt bestaunen und kosten kann. Dort gibt es [Ninth Street Espresso](#) und absolut empfehlenswerten Cappuccino zum für New Yorker Verhältnisse günstigen Preis!

Ebenfalls großartigen Kaffee bekam ich bei [Roasting Plant](#) in Greenwich, wo man auch noch eine kuriose Raumgestaltung bestaunen kann: Aus Röhren an der einen Wand werden durch kleine „Pipelines“ und Druckluft die gerade benötigten Kaffeeportionen zu den Maschinen transportiert, dort frisch gemahlen und zu wunderbaren Espresso oder Cappuccini verarbeitet.



Direkt dort, ein paar Häuser weiter, bietet eine der „[Two Boots Pizza](#)“- Filialen die meiner Meinung nach beste Pizza New Yorks an. Schon bei meinem ersten Besuch war ich begeistert vom unglaublich dünnen, knusprigen Teig und dem aromatischen Belag. Auch Veganer kommen dort auf ihre Kosten und ich kann die vegane Variante auch Nicht-Veganern sehr empfehlen! Wenn ihr in NY Pizza essen wollt – lasst alle Fast Food Ketten links liegen und geht zu Two Boots Pizza.



Oder nach **Little Italy**, da findet ihr in den zahllosen italienischen Restaurants sicher auch viel gutes authentisches italienisches Essen. Wir sind nur durchs Viertel gestreift –

es ist ja leider nicht immer Essenszeit, so gern man in dieser Stadt auch jede Stunde etwas essen können möchte. =) An Little Italy schließt sich **Chinatown** an und verdrängt Italien offenbar auch immer mehr, da sich die Chinesen in den letzten Jahren stark ausgebreitet haben. Viele Straßenzüge versetzen einen aber immer noch ans Mittelmeer. Da duftet es nach Knoblauch, Pasta und Pizza, es gibt frischen Mozzarella zu kaufen und die Häuser tragen die Farben Grün, Weiß, Rot. Beide Viertel sind auf jeden Fall spannend, denn da gibt es viel Authentisches zu bestaunen. Wir sahen chinesische Kräuterlädchen, Marktstände mit exotischen, uns unbekanntem Früchten und Fischläden, die genau so auch in China stehen könnten.



Zahlreich vorhanden schienen in New York auch Gebäude, die den Namen des Präsidentschaftsanwärters Trump tragen. Wir sahen mindestens vier Gebäude, darunter natürlich den **Trump Tower**. Dort kann man nicht nur das golden blitzende Innere betrachten, sondern auch (bei Starbucks – where else?) eine Kaffeepause einlegen. Das Heißgetränk der Wahl genießt man am besten auf der Terrasse des Towers, die angenehm ruhig ist. In vielen New Yorker Gebäuden gibt es so genannte POPS (Privately owned public spaces), die für alle zugänglich sind. Im Trump Tower angeblich sogar zwei – die eine Gartenterrasse war allerdings gesperrt... Es heißt, der Hausbesitzer teilt seinen

space nicht so gerne mit allen. Umso intensiver haben wir die offene Dachterrasse genossen – und empfehlen sie jedem nachdrücklich weiter! ;)

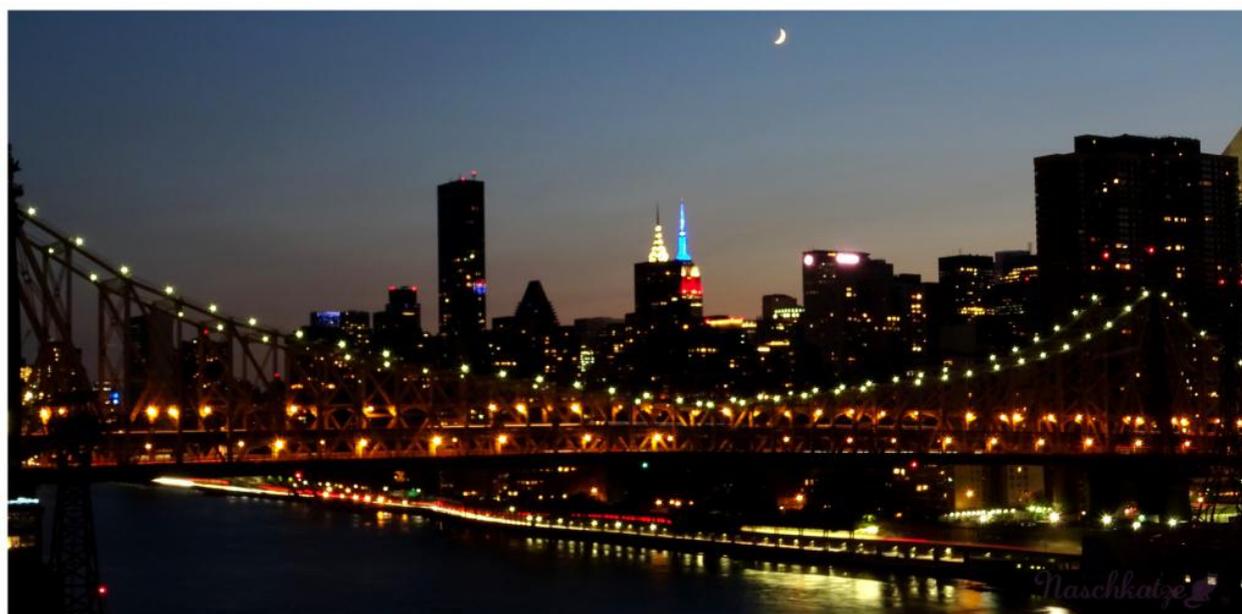


Soviel für heute von New York – im zweiten Teil erzähle ich euch noch von Heißen Hunden, meiner neuen Liebe Pastrami, einem Zwischenstopp im Corona Park in Queens, einem Burger Insider Tipp und dem kleinen Café Astor in Astoria.

Ich hoffe, die kleine Reise durch Manhattan hat euch Spaß gemacht.

Habt noch schöne und genussvolle Spätsommertage!

Eure Judith



Blick

von unserer Dachterrasse auf Manhattan