
Bananen-Vanille-Pudding mit kandierten Mandelblättchen

für 4 kleine oder 3 etwas größere Portionen

450ml Milch
1 reife Banane
3 El Zucker
40g Speisestärke
1 Vanilleschote oder 1 Tl Vanillepaste

1 Hand voll Mandelblättchen
3 Tl Zucker



Von der Milch 50ml abnehmen und in einer Tasse mit Speisestärke und Zucker anrühren. Die Banane in Stücke brechen und zur restlichen Milch geben. Alles fein pürieren, bis alle Stücke der Banane weg sind und die aufgeschnittene Vanilleschote oder die Vanillepaste einrühren. Dann alles aufkochen, vom Herd nehmen und die Stärkemischung mit dem Schneebesen einrühren.

Immer weiter rühren, bis der Pudding andgedickt und schön cremig ist. Noch einmal auf die Herdplatte stellen und weiter rühren, bis der Pudding mit dicken Blasen wieder kocht.

Jetzt könnt ihr ihn entweder im Ganzen abkühlen lassen oder in kleine Gläser umfüllen. Auf jeden Fall aber mit Frischhaltefolie, direkt auf der Oberfläche des Puddings, abdecken und so kalt werden lassen.

Kurz vorm Verzehr sind noch die Mandelblättchen dran. Eine kleine Pfanne heiß werden lassen und den Zucker dazu geben. Ganz in Ruhe lassen, bis der gesamte Zucker geschmolzen ist. Bei weißem Zucker warten, bis dieser beginnt bräunlich zu werden. Ich verwende gern braunen Zucker, bei dem muss man nicht warten. Die Pfanne von der Platte ziehen und die Mandelblättchen dazu geben. Jetzt hurtig alles miteinander vermischen und auf ein Stück Backpapier schütten. Mit einer Gabel und dem Pfannenwender die Blättchen voneinander trennen und gut auskühlen lassen, bis das Karamell kross ist.

Den Pudding mit den kandierten Mandelblättchen toppen und servieren.
