Bananen-Kokos-Pudding

Bananen-Kokos-Pudding aus Ostafrika ist ein köstliches Dessert, das die süßen Aromen von Bananen und Kokosnuss kombiniert. Dieses Gericht ist besonders beliebt wegen seiner einfachen Zubereitung und seines exotischen Geschmacks.
Dieses Dessert ist nicht nur lecker, sondern auch eine wunderbare Möglichkeit, die Aromen Ostafrikas zu genießen.

Herkunft: Ostafrika
Kategorie: Dessert, Früchte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Kokosnüsse
4 Ei(er)
2 EL Zucker
4 Banane(n)

Vorbereitung

Die Kokosnüsse öffnen, den Saft auffangen, und das Fruchtfleisch raspeln.

Zubereitung

Die Eier mit Zucker schaumig schlagen, Kokosmilch dazugießen. Die Bananen zerdrücken, mit Kokosraspeln und der Eiermischung vermengen, in eine feuerfeste Form geben und bei etwa 150°C für 30 Minuten backen, bis der Pudding fest ist. Der Pudding kann heiß oder kalt serviert werden und passt gut zu frischen Früchten oder einer Kugel Eis.

© 2026 coquina.de