



Bananen-Dattel-Pudding mit Zimtmandeln

🕒 20–30 Min   

Zubereitung

- 1 Für den Bananen-Dattel-Pudding die Maisstärke mit Rohrzucker vermischen und in einen kleinen Topf geben. Die Kokosmilch nach und nach mit einem Schneebesen in die trockenen Zutaten einrühren und danach aufkochen lassen.
- 2 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist.
- 3 Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 4 Mandeln mit Kokosöl und gemahlenem Zimt vermischen und für 10 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze knusprig backen.
- 5 Für das Karamell die Datteln mit dem Wasser mischen und mit dem Stabmixer zu einer homogenen Masse verarbeiten.
- 6 Den Pudding mit den Bananen und Datteln fein pürieren und die Gewürze untermengen.
- 7 Fertigen Pudding in Gläser füllen, mit dem Dattelnkaramell und den Zimtmandeln toppen und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

🔹 = Kotányi Produkte

Pudding

30 g	Maisstärke
70 g	Rohrzucker
500 ml	Kokosmilch
2 Stk.	Bananen
50 g	Kokoscreme
2 Stk.	Datteln entsteint
1 TL	🔹 Vanillezucker Bourbon
0.25 TL	🔹 Zimt gemahlen
1 Prise	🔹 Meersalz jodiert grob

Dattelnkaramell

90 g	Datteln entsteint
150 ml	Wasser

Zimtmandeln

100 g	Mandeln
1 TL	Kokosöl
1 TL	🔹 Zimt gemahlen

