



Zutaten 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

Pudding

30 g Maisstärke70 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

Dattelkaramell

90 g Datteln entsteint

150 ml Wasser

Zimtmandeln

100 g Mandeln1 TL Kokosöl

1 TL

✓ Zimt gemahlen

Bananen-Dattel-Pudding mit Zimtmandeln

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 Dattelkaramell und den Zimtmandeln toppen und genießen.

