



## MAGNOLIA BAKERY'S LEGENDÄRER BANANEN PUDDING

### DIE ORIGINAL ZUTATEN

400 ml gesüßte Kondensmilch  
375 ml eiskaltes Wasser  
96 g Jell-o brand Vanilla pudding mix  
700 ml Sahne  
300 g Nabisco Nilla Wafers (Eierplätzchen)  
530 g Bananenscheiben

### DIE DEUTSCHEN ZUTATEN

250 ml gesüßte Kondensmilch  
150 ml ungesüßte Kondensmilch  
375 ml eiskaltes Wasser  
1 Tütchen Galetta 1 Minute Cremepudding Vanille  
700 ml Sahne  
300 g Eierplätzchen  
530 g Bananenscheiben

### DIE ZUBEREITUNG

1. Gieße die Kondensmilch und das Wasser in eine kleine Schüssel und verrühre sie so lange mit einem Schneebesen, bis die beiden Massen miteinander verbunden sind. Füge nun das Puddingpulver hinzu und rühre nochmals so lange, bis sich ein dickflüssiger Pudding gebildet hat. Decke den Pudding nun mit Frischhaltefolie ab und lass ihn für 3-4 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank ruhen.
2. Schlage nach der Ruhephase die Sahne mit einem Handmixer auf und mische sie sorgfältig in einer großen Schüssel zu dem Pudding bis keine Puddingflocken mehr zu sehen sind. Breche alle Eierplätzchen in vier Teile.
3. Nimm eine Schale mit einem Fassungsvermögen von etwa 4 Litern und bedecke mit 1/3 der Eierplätzchen den Boden. Lege nun 1/3 der Bananenscheiben darauf und im Anschluss 1/3 des Puddings. Wiederhole das zweimal. Decke den Bananen Pudding nun erneut mit Frischhaltefolie ab und lasse ihn für 4 Stunden im Kühlschrank ruhen. Die Ruhezeit kann bei Bedarf auf bis zu 8 Stunden verlängert werden bis der Bananen Pudding verputzt wird.
4. Ich liebe es, ihn in kleinen Weck-Gläschen zu servieren. Garniert mit einer dünnen Scheibe Banane, ein Traum!