

# Hier und heute



## **Bananendessert**

Am US-amerikanischen Bananentag feiert auch Marcel Seeger, das praktische Lieblingsobst. Er macht ein cremiges Dessert im Glas, das fruchtig und leicht daherkommt und als Nachtisch genauso funktioniert, wie als süßer Snack für Zwischendurch.

## **Das Rezept**

von Marcel Seeger für ca. 6 Gläser à 200 ml

## **Zutaten**

- 380 ml Milch
- 40 g Vanille-Puddingpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g Naturjoghurt
- 250 g Schlagsahne
- 10 g Kakaopulver
- 3 reife Bananen
- 80 g gekaufte Schokoladenkekse

## **Zubereitung**

250 Milliliter Milch mit der Prise Salz in einem Topf aufkochen. Restliche Milch (130 ml) mit dem Puddingpulver verrühren. Sobald die Milch kocht, das Puddingpulvermilchgemisch zugeben und alles zu einem Pudding abbinden. Den fertigen Pudding in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Die Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden, die Schokokekse zerkrümeln. Den Naturjoghurt in einer Schüssel mit der geschlagenen Sahne verrühren und den abgekühlten Pudding nach und nach unterrühren. Anschließend unter die Hälfte der Mischung das Kakaopulver rühren, so dass man eine helle und eine schokoladige Creme erhält.

## **Dessert schichten**

Zunächst in jedes Glas eine Schicht dunkle Creme einfüllen. Darauf einige Bananenscheiben legen, dann direkt eine Schicht helle Creme einfüllen und darüber die zerbröselten Schokokekse geben. Erneut eine Schicht dunkle Creme, dann die Bananenscheiben und zum Abschluss den Rest helle Creme obendrauf geben. Nun die Dessertgläser circa 45 Minuten in den Kühlschrank geben. Vor dem Servieren noch ein paar Bananenscheiben und einige Kekskrümel auf der Oberfläche dekorieren.