03.12.2025 14:30 1/1 Süßer Sago-Pudding

Süßer Sago-Pudding



Der traditionelle südafrikanische Sago Pudding ist warm und lecker. Dieser warme Winterpudding ist definitiv ein Favorit, auch wenn es Sommerzeit in Kapstadt ist.

Zutaten:

- 1 Tasse Sago
- 1 Liter Milch
- 1 Prise Salz
- 2 Teelöffel Zucker
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Vanillepulver

Butter

Zimt

Muskat

Zubereitung: Sago kochen, mit Milch, Salz und Zucker. Eier dazugeben, Vanillepulver und wenn nötig, noch mehr Milch. In eine eingefettete Kasserole geben, mit Butter bestreichen, und Zimt und etwas Muskat drüber streuen. Bei 180 Grad für 20 - 25 Minuten backen.

Narm servieren mit Sahne	, Vanillesauce odei	· Eiscreme.
--------------------------	---------------------	-------------

Historie und Notizen:

Süd-Afrika

From:

https://ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://ddws.de/suessspeisen:suesser_sago-pudding

Last update: 25.03.2022 18:16

