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.

Warm servieren mit Sahne, Vanillesauce oder Eiscreme.

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

Permanent link:
https://www.ddws.de/suessspeisen:suesser_sago-pudding?rev=1438692454

Last update: **25.03.2022 18:16**