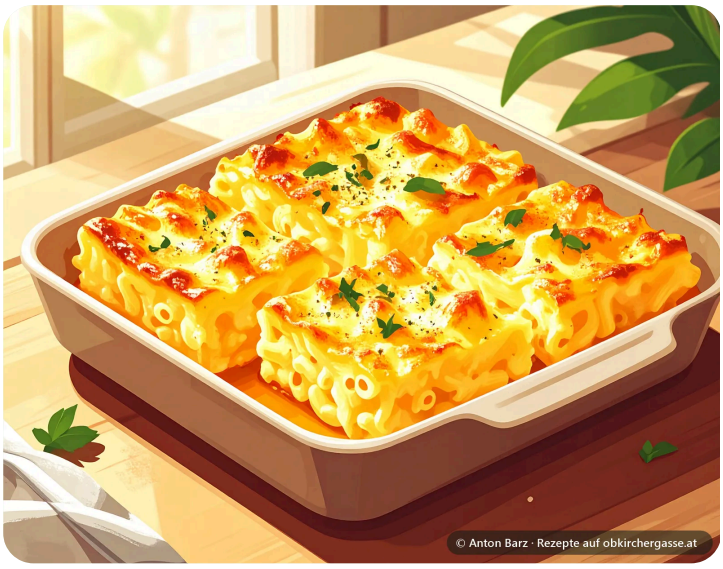
REZEPT · NACHSPEISE · CAYMAN-INSELN

Makkaroni-Pudding von den Cayman-Inseln



Makkaroni-Pudding ist eine Süßspeise: Nudeln werden in einer Mischung aus Eiern, Zucker, Kondensmilch und Rosinen gebacken. Beim Backen entsteht eine feste, aber saftige Masse, die sich in Stücke schneiden lässt. Das Rezept stammt laut den Daten von den Cayman-Inseln.

Rezept-ID: **R-53504**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

⚠ **Wird noch geprüft:** Die Gewichte sind aus Tassenmaßen umgerechnet. Die große Nudel- und Zuckermenge und die Vanillemenge werden beim Probekochen geprüft.

Zutaten

ca. 450 g	Makkaroni, trocken (wird noch geprüft)
ca. 950 ml	ungezuckerte Kondensmilch
ca. 240 ml	Wasser, für die Milchmischung
ca. 950 ml	Wasser zum Kochen der Makkaroni
ca. 600 g	Zucker (wird noch geprüft)
2 TL	Salz
4	Eier

Zubereitung

1. Die Makkaroni in einem großen Topf mit so viel Wasser bedecken, dass sie ganz untergetaucht sind (ca. 950 ml). Salz zugeben und etwa 25 bis 30 Minuten kochen, bis sie weich sind.

ca. 55 g	Butter
ca. 150 g	Rosinen
2 1/2 TL	Muskatnuss, gemahlen, plus etwas zum Bestreuen
2 EL	Vanille (wird noch geprüft)
	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

2. Währenddessen Eier und Zucker verrühren, dann Vanille und Muskat zugeben. Gut vermischen und beiseitestellen.

3. In einem zweiten, mittelgroßen Topf die Kondensmilch mit 240 ml Wasser und der Butter fast bis zum Kochen erhitzen. Vom Herd nehmen und zur Zuckermischung gießen.

4. Die gekochten Makkaroni abseihen. Makkaroni und Rosinen in die Milchmischung geben und gut verrühren. Die Masse ist recht flüssig, wird beim Backen aber zu einem Pudding mit cremiger Konsistenz.

5. Eine große Auflaufform mit Butter oder Margarine einfetten. Die Masse hineingeben und mit etwas zusätzlichem Muskat bestreuen.

6. Bei ca. 175 °C (Original: 350 °F) eine Stunde backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Der Pudding soll fest genug zum Schneiden, aber saftig und nicht trocken sein.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Große Auflaufform
bei Amazon · Affiliate-Link

Muskatreibe
bei Amazon · Affiliate-Link

Kondensmilch, ungezuckert
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Oma sagt, i bin zu dünn“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Sonntags wird gebacken.“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Pie First. Questions Later.“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno“ im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz