

Chiapudding mit Schoko-Nussmus

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten plus 15 Minuten

QuellzeitZutaten für ca. 2 Portionen:

250 g (veganer)

Naturjoghurt4 EL

Chiasamen

1 EL Ahornsirup

3-6 EL Milch oder

Pflanzendrink200 g

Erdbeeren

1 Aprikose

4 TL Taiga Schoko-Macadamiamus

Zubereitung:

1. Naturjoghurt mit Chiasamen und Ahornsirup verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Nach der Quellzeit kann je nach gewünschter Konsistenz des Chiapuddings noch etwas Milch oder Pflanzendrink untergerührt werden.

2. Erdbeeren und Aprikose (oder anderes Obst nach Wahl) waschen und klein schneiden. Nun etwa 1/3 des Chiapuddings auf zwei Gläser verteilen, einige Erdbeeren darüber schichten.

3. Vom restlichen Chiapudding etwa die Hälfte in eine Schüssel geben, mit 2 TL Schoko-Macadamiamus vermengen und über die Erdbeerschicht geben. Nun die restlichen Erdbeeren auf die Gläser verteilen, mit dem verbleibenden hellen Chiapudding bedecken und mit je 1 TL Schoko-Macadamiamus abschließen. Mit der Aprikose garniert servieren und genießen