

Veganer Vanille Chiapudding



Zutaten

- 8 EL Zwicky Chiasamen
- 500 ml Mandeldrink
- 200 g Kokosjoghurt
- 2 EL Ahornsirup
- 1 TL gemahlene Vanille
- Früchte zum Schichten
(z.B. Erdbeeren, Himbeeren,
Mango)

4 Portionen/15min
Min. 1 Stunde ruhen

Zubereitung

- 1) Chiasamen mit Mandeldrink und Joghurt gut verrühren. Ahornsirup und Vanille unterrühren.
- 2) Chiapudding 15 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen, dabei immer wieder gut mit einer Gabel verrühren, damit die Chiasamen keine Klümpchen bilden. Danach mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. (oder über Nacht)
- 3) Chiapudding mit der Gabel auflockern und mit gewürfelten Früchten schichten.
Nach Belieben die Gläser mit gehackten Nüssen, Früchten oder Granola dekorieren.

Extra Tipp: Der Pudding hält im Kühlschrank ca. 5 Tage.

Zwicky wünscht en Guete!