



Overnight Kiwi-Chiapudding mit Granola

Ergibt: 2 Portionen

Zutaten:

40 g Chiasamen

200 ml Mandeldrink, ungesüßt

2 Kiwis

optional: Flavour Drops

3-4 EL Granola (z. B. Orangen-Mandel-Granola, Rezept s. Blog)

Zubereitung:

1. Für den Chiapudding die Chiasamen mit dem Mandeldrink 10 Minuten quellen lassen, dann noch einmal gut umrühren. Den Chiapudding nun in einem verschlossenen Gefäß über Nacht im Kühlschrank vollständig quellen lassen.
2. Am nächsten Morgen die Kiwis schälen, das Fruchtfleisch etwas klein schneiden und pürieren. Wenn gewünscht, mit ein paar Tropfen Flavour Drops süßen.
3. Den Chiapudding aus dem Kühlschrank nehmen und auch diesen, wenn gewünscht, mit ein paar Tropfen Flavour Drops süßen.
4. Zum Anrichten das Dessert in zwei Gläsern schichten: abwechselnd Kinipüree, Granola und Chiapudding in zwei bis drei Schichten in die Gläser löffeln.

Tipp

Wer den Pudding nicht zum Frühstück, sondern als Dessert genießen möchte, kann ihn auch tagsüber zubereiten, der Chiapudding sollte mindestens 3 Stunden quellen.