

Chiapudding mit Kirschkernelöl

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

60 g Chiasamen
400 ml Kokosmilch
4 EL Kirschkernelöl
2 TL Agavendicksaft
1 Glas Sauerkirschen
1 Handvoll Mandeln
Kokosblütenzucker



Zubereitung

Die Chiasamen mithilfe eines Schneebesens in einer Schüssel mit Kokosmilch verrühren, sodass alle Samen mit Flüssigkeit bedeckt sind. Das Kirschkernelöl sowie einen Teelöffel Agavendicksaft hinzugeben. Die Mischung mindestens 30 Minuten, am besten über Nacht, verschlossen im Kühlschrank quellen lassen. Anschließend die Sauerkirschen abtropfen lassen und mit dem übrigen Agavendicksaft vermengen. Nun den gekühlten Chiapudding noch einmal gut durchrühren. Die Masse im Wechsel mit den Kirschen in vier Gläschen verteilen. Anschließend Mandeln fein hacken, in einer Pfanne ohne Öl mit etwas Kokosblütenzucker karamellisieren, abkühlen lassen und auf dem Dessert verteilen.