

# Veganer Mandelpudding mit Obstsalat

Veganer Pudding mit Mandeldrink und frischen Obst

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Mandelpudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-Geschmack  
500 ml Mandeldrink  
40 g Agavendicksaft  
40 g Mandelmus (weiß)

### Obstsalat:

250 g Erdbeeren  
125 g Heidelbeeren (Blaubeeren)  
125 g Himbeeren  
etwa 1 EL Agavendicksaft

### Karamellierte Mandeln:

etwa 2 EL Dr. Oetker gesplitterte  
Mandeln  
1 EL Agavendicksaft

## 1 Mandelpudding:

Puddingpulver nach und nach mit mind. 6 EL von dem kalten Mandeldrink glatt rühren. Übrigen Drink aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen. Agavendicksaft und Mandelmus unterrühren. Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche des heißen Puddings legen und erkalten lassen.

## 2 Obstsalat:

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Heidelbeeren und Himbeeren verlesen. Beeren in einer Schüssel vermischen und nach Belieben mit Agavendicksaft süßen.

## 3 Karamellierte Mandeln:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne mit Agavendicksaft bei mittlerer Stufe karamellisieren und auf einem mit Backpapier belegten Teller erkalten lassen.

## 4 Pudding mit einem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe cremig rühren. Pudding

in Dessertgläser füllen. Darauf den Obstsalat geben und mit den karamellisierten Mandeln bestreuen. Nach Wunsch mit Zitronenmelisse garnieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison können Sie auch einen Mango-Orangen-Salat (1 Mango und 2 filetierte Orangen) zu dem Mandelpudding servieren.

