

Veganer Mandelpudding

Veganer Pudding mit Mandeldrink, frischem Obst und knusprigem Mandelkrokant- veganer Mandelpudding Rezept.

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

Wie koche ich einen veganen Mandelpudding?:

1 Mandelpudding kochen:

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 zubereiten:

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

3 Karamellierte Mandeln zubereiten:

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison kann auch ein Mango-Orangen-Salat (1 Mango und 2 filetierte Orangen) zu dem Mandelpudding serviert werden.

