

Veganes Pudding-Dessert im Glas

Mit nur wenigen Zutaten ist ganz schnell ein fruchtig-cremiges Dessert im Glas zubereitet. Einfacher geht es nicht.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Himbeeren , frisch oder tiefgekühlt
etwa 75 g vegane Haferkekse
400 g Dr. Oetker LoVE it!
Pflanzlicher Pudding Bourbon-Vanille

Wie kann ich ein veganes Pudding-Dessert im Glas zubereiten?:

1 Himbeeren vorbereiten:

Frische Himbeeren waschen. **Oder** tiefgekühlte Himbeeren auftauen lassen. Himbeeren in einem Rührbecher pürieren.

2 Pudding-Dessert zubereiten:

Haferkekse grob zerkleinern und in etwa 4 Dessertgläser geben. Die Hälfte des Vanillepuddings darüber verteilen, anschließend das Himbeerpüree darauf geben. Zum Schluss den restlichen Vanillepudding auf die Dessertgläser verteilen. Das vegane Pudding-Dessert im Glas bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das vegane Pudding-Dessert im Glas nach Belieben mit frischen Himbeeren, Keksen, Minze und Puderzucker verzieren.
- Statt Haferkekse schmecken auch andere vegane Kekse sehr lecker.