



Himbeer-Chiapudding

Zutaten:

150 g Himbeeren (TK oder frisch)
 1 Päckchen Vanillezucker
 25 g weiße Schokolade (geraspelt)
 6 TL Kokosraspeln
 6 TL Chiasamen

1 Messerspitze "Sweet Love" von Just Spices
 125 ml Milch
 125 ml Kokosmilch (z.B. von Alpro Soja)

Zusätzlich: Obst Eurer Wahl

Zubereitung:

1. Gebt die Himbeeren in eine Schüssel und zerdrückt sie mit einer Gabel.
2. Vermengt das Himbeerpüree mit Vanillezucker, Schokolade, Kokosraspeln, Chiasamen und „Sweet Love“.
3. Zum Schluss gebt Ihr die Milch in die Schüssel und vermengt alles gut miteinander.
4. Am besten lasst Ihr Euren Himbeer-Chia-Brei über Nacht im Kühlschrank. Dann habt Ihr morgens einen tollen Pudding, den Ihr zusammen mit Obst super auch unterwegs genießen könnt.