

CHIAPUDDING MIT MANGO

Zutaten ca. 4 Portionen)

- 40g Chiasamen
- 400ml Kokosmilch
- 2 EL Kokosraspeln
- 1 EL Agavendicksaft
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 2 Stück Mango (frisch oder gefroren)
- frische Minze



**ZUBEREITUNG (CA. 15 MIN.)
KÜHLZEIT (CA. 1 STD.)**

- Kokosmilch, Chiasamen, Kokosraspeln, Agavendicksaft und Vanilleextrakt in einer Schüssel gut verrühren. Dann eine Minute stehen lassen und erneut durchrühren.
- Die Masse nun zugedeckt für mindestens 1 Stunde (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
- Die Mango schälen und schneiden und in einer Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab glatt pürieren.
- Den Chia-Pudding nochmal durchrühren und in Gläser verteilen.
- Das Mangopüree draufgeben und mit Minze garnieren.