

Vanillepudding mit Mandelmilch

VORBEREITEN

5
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für den Vanillepudding

500 ml Mandelmilch (ungesüßt)
20 g Speisestärke
30 g Rohrzucker
2 Vanilleschoten

Für die Mandel-Karamell-Splitter

80 g Zucker
4 Esslöffel Wasser
30 g gehobelte Mandeln

Zum Garnieren

2 Esslöffel geröstete Mandeln

Besonderes Zubehör

Mandelmilchbereiter

- 1 -

Für den Pudding 6 EL von der Mandelmilch abnehmen und mit Stärke und Zucker glattrühren.

- 2 -

Vanilleschoten längs halbieren und Mark auskratzen. Vanillemark- und Schoten mit Mandelmilch verrühren und kurz aufkochen.

- 3 -

Schoten aus der Milch nehmen. Stärkemischung in die kochende Milch rühren und erneut aufkochen lassen. Pudding in Gläser füllen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

- 4 -

Für die Mandel-Karamell-Splitter Zucker mit Wasser in einer heißen Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren. Gehobelte Mandeln unterrühren. Mandel-Karamell auf ein Stück Backpapier gießen und auskühlen lassen.

- 5 -

Vanillepudding mit Mandel-Karamell-Splittern und gerösteten Mandeln toppen und servieren.

Welcher Pudding ist der beliebteste? Genau, der Vanillepudding! In diesem Fall veganer **Vanillepudding mit Mandelmilch**. Ein Dessert, das du individuell toppen kannst und sich einfach immer bewährt. Probier's doch mal wie wir mit gerösteten Mandeln und knackigen Mandel-Karamell-Splittern - ein absoluter Genuss. Und, würdest du ihm auch ein Krönchen aufsetzen?