

Veganer Mandelpudding mit Obstsalat

ca. 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mandelpudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
½ l Mandelmilch ungesüßt
40 g Agavendicksaft
40 g Mandelmus

Obstsalat:

250 g Erdbeeren
125 g Heidelbeeren
125 g Himbeeren
1 EL Agavendicksaft

Karamellierte Mandeln:

2 EL Mandelstifte
1 EL Agavendicksaft

1 Mandelpudding:

Puddingpulver mit ca. 6 EL der Mandelmilch glatt rühren. Die übrige Mandelmilch zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Den Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Agavendicksaft und Mandelmus unterrühren. Die Puddingoberfläche mit Frischhaltefolie belegen und erkalten lassen.

2 Obstsalat:

Die Erdbeeren vierteln und mit Heidelbeeren und Himbeeren vermischen. Die Beeren beliebig mit Agavendicksaft süßen.

3 Karamellierte Mandeln:

Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne mit Agavendicksaft karamellisieren. Vom Herd nehmen, auf ein Backpapier geben und erkalten lassen.

4 Den Pudding mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren und in Dessertgläser aufteilen. Den Obstsalat darauf verteilen und mit den karamellisierten Mandeln bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Je nach Saison passt auch ein Mango-Orangen-Salat aus 1 Mango und 2 filetierten Orangen zum Mandelpudding.