



Chiasamen-Ovomaltine-Pudding

Zutaten:

60 g Chia Samen
0,5 l Mandelmilch (ungesüßt)
2 EL Ovomaltine
0,5 TL Zimt
Zucker
Handvoll Kumquats
rote Beeren nach Saison
2 EL Ahornsirup
Orangen (Saft-Orangen)



Zubereitung:

Pudding:

Chiasamen, Ovomaltine, Zimt und Ahornsirup in eine Schüssel geben und mit der Mandelmilch einrühren. Die fertige Masse mit samt der Schüssel in den Kühlschrank stellen und bestenfalls über Nacht (mindestens jedoch 6 Stunden) Quellen lassen.

Den fertigen Pudding mit einem Löffel in Serviergläser umfüllen.

Topping:

Zucker in einem Topf karamellisieren. Die Kumquats halbieren und von möglichen Kernen befreien. Zum karamellisierten Zucker in den Topf hinzugeben und ordentlich durchrühren. Die Orangen halbieren und über dem Topf ausdrücken. Das Ganze für ein paar Minuten gut einkochen lassen und immer wieder umrühren. Die Kuvertüre abkühlen lassen, um sie von der Kochhitze runter zu bekommen.

Die Serviergläser mit dem Pudding werden nun mit der Kuvertüre garniert und den Beeren bestückt.

Beim Servieren eine Physalis anschneiden und an den Glasrand stecken um so Ihr Ergebnis stilvoll zu garnieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.