



Chia-Pudding mit Kokoschips und Nüssen

 ca. 15-20 Minuten (zzgl. über Nacht
in den Kühlschrank)

 Für 2 Personen



Zutaten

50 g Chia-Samen	400 ml Nussmilch
1 Msp. gemahlene Vanille, Zimt oder roher Kakao	1 Prise Salz
2 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup	Nüsse
Beeren	Kokoschips

Zubereitung

Chia-Samen in die Kokosnussmilch rühren. Vanille, Zimt oder Kakao, Graftschafter Goldsaft und das Salz unter den Chia-Pudding heben (Salz rundet den Geschmack ab, ist aber natürlich optional). Auf zwei Gläser verteilen und über Nacht oder mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und quellen lassen. Eine Handvoll Beeren pürieren und anschließend unter den Pudding heben. Vor dem Servieren wird der Chia-Pudding mit Nüssen und Kokoschips verziert.

Vorschläge für Toppings: Kokoschips