

Veganer Vanillepudding

Zutaten:

100 g Himbeeren oder Waldbeeren
500 ml Mandelmilch
35 g Speisestärke (Maisstärke)
2 EL Zucker
1 Prise Salz
4 EL Amarettolikör (vegan)
Mark von 2 Vanilleschoten



Zubereitung:

- Speisestärke mit 150 ml Mandelmilch verrühren.
- Vanillemark, Zucker, Amaretto und Salz in die restliche Milch rühren.
- Vanillemilch aufkochen lassen.
- Stärkemilch einrühren und kurz aufkochen.
- Beeren auf 4 Dessertgläser oder in eine Schüssel verteilen.
- Pudding einfüllen.
- Mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- Mit ein paar Beeren garniert servieren.