



Schoko-Chia-Pudding

Zutaten

350 ml Pflanzendrink

1 Prise(n) Salz

1 Esslöffel Kakaopulver

3 Esslöffel Dattelsirup

4 Esslöffel Chiasamen

Topping nach Wunsch: Wir lieben dazu frische Beeren und einen großen Löffel Chufella

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 12 h

Gesamtzeit: 12 h 5 min

Portionen: 2

Zubereitung

1.

Gib alle Zutaten in ein großes Marmeladenglas.

2.

Schüttle den Inhalt kräftig, durch bis keine Klumpen mehr vorhanden sind.

3.

Stelle das Glas in den Kühlschrank und lasse den Schoko-Chia-Pudding ca. 12 Stunden ziehen (zwischendurch immer mal wieder kräftig durchschütteln).

4.

Verteile den Pudding in Dessert-Schälchen und streue dein bevorzugtes Topping darüber.

Govinda Geheimtipp: Ein Löffel [Chufella](#) macht deinen Schoko-Chia-Pudding noch cremiger und schokoladiger!