Chiapudding

Zutaten

250	ml	Kosos/Ananassaft von Voelkel
100	ml	Hafersahne
1	EL	Chiasamen

Zubereitung

Alle Zutaten in einem Schälchen mischen. Nach 1 Stunde umrühren und dann später nochmals. Mindestens 7 Stunden im Kühlschrank stehen lassen (Schmeckt nach 2 Tagen NOCH besser

Dieser Pudding ist nicht so ganz fest. Eher wie eine Crème. Wer es fester mag, muss mit Chia/Flüssigkeit experimentieren