
Frischer Rohkosterdbeerpudding



ZUBEREITUNG

Geben Sie alle Zutaten in den Hochleistungsmixer und mixen Sie alles bis Sie eine homogene Konsistenz erhalten.

Füllen Sie den Erdbeerpudding in Schälchen und lassen Sie den Pudding im Kühlschrank abkühlen.

Dekorieren und mit Freude verzehren!

ZUTATEN

für 4 Personen

500 ml Kokosmilch,
cremig

150 g Erdbeeren, frisch

1 TL Rote Beete-Saft

20 g Agavendicksaft

1 EL Johannisbrot-
kernmehl

Arbeitszeit:

10 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk
