



## CHIAPUDDING MIT MANDEL-HONIG-GRANOLA MIT



### Zubereitungszeit:

ca. 40 Min

### Davon Ruhezeit:

ca. 8 Stunden

## ZUTATEN

für 10 Portionen

### Für den Chiapudding:

- 1 kinder Riegel®
- 1 kinder Chocofresh®
- 500 ml Milch (3,5% Fett)
- 60 g Chiasamen

### Für das Granola:

- 50 g Haferflocken, blütenart
- 10 g Mandeln, gehackt
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 EL Kokosöl
- 20 g Honig

### Für die Deko:

- 50 g Johannisbeeren
- 50 g Heidelbeeren
- 50 g Himbeeren
- 1 kinder Chocofresh®
- 1 kinder Riegel®

**Portionen:** 10

**Pro Portion:** 88 g

**Pro Portion:** 150 kcal

## ZUBEREITUNG

### 1

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180 °C/Umluft 155 °C). Für den Chiapudding kinder Riegel® und kinder Chocofresh® grob hacken. Anschließend Milch in einem Topf langsam erwärmen, gehackte Schokolade zur Milch geben und schmelzen lassen. Milch vollständig abkühlen lassen und anschließend Chiasamen unterrühren. Masse in Gläser abfüllen und über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.

### 2

Für das Granola alle Zutaten in einer Schüssel mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Auf mittlerer Schiene ca. 5 Minuten backen. Granola wenden und nochmals ca. 5 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

### 3

Für die Deko Beeren verlesen und bei Bedarf waschen. Kinder Chocofresh® und kinder Riegel® in Stücke schneiden. Chiapudding mit Beeren, Granola, kinder Chocofresh® und kinder Riegel® verzieren.

*Utensilien: Brett, Messer, Topf, 10 Gläser (à 100 ml), Schüssel, Backpapier, Backblech*

**Tipp:** Dem Granola kann man ganz nach eigenen Vorlieben noch weitere Nüsse hinzufügen