

Avocado-Schokoladen-Pudding

Mal etwas anderes: Das Rezept für Avocado-Schokoladen-Pudding ist originell, einfach und lecker - was will man mehr?

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

2 Stk.	Avocados
4 EL	Agavendicksaft (oder Honig)
4 EL	Kakaopulver
1 EL	Vanilleextrakt
125 ml	Vollmilch

Zubereitung

1. Für den Avocado-Schokoladen-Pudding zunächst die Avocados längs in zwei Hälften teilen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale lösen.
2. Mit Vanilleextrakt, Kakaopulver, Milch und Agavendicksaft in den Mixer geben. Alles zu einem feinen Mus pürieren. In Dessertgläser füllen und bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Der Avocado-Schokoladen-Pudding sollte noch am Tag der Zubereitung verzehrt werden. Für Veganer kann anstelle von Vollmilch auch Soja-, Mandel- oder Reismilch verwendet werden.