



## Pudding ‚Chai Latte‘

für 6-8 Personen

1 l	Mandelmilch
1 TL	Anissamen
1 Stange	Zimt
1	Vanilleschote
80 g	Agavendicksaft
1 Prise	Salz
40 g	Maisstärke
	Mandeln oder Haselnüsse zum Garnieren

Die Mandelmilch mit den Anissamen, dem Zimt und der längs aufgeschnittenen Vanilleschote ca. 30 Minute leicht köcheln lassen. Durch ein Sieb abgießen.

Die aromatisierte Mandelmilch erneut zum kochen bringen und mit dem Agavendicksaft süßen.

1 Prise Salzdazugeben.

Die Maisstärke in einem Schraubglas mit etwas Mandelmilch gut verschütteln und unter dauerndem Rühren in die restliche Mandelmilch geben. Noch einmal kurz aufkochen lassen.

Den heißen Pudding in Schälchen geben und abkühlen lassen.

Mandeln oder Haselnüsse hacken, rösten und über den Pudding geben.