



# Schokoladenpudding

Dessert/Snack - geeignet für



## Zubereitung:

1. Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in eine Küchenmaschine oder Mixer löffeln. Bananen schälen und ebenfalls dazugeben.
2. Kakaopulver, Agavendicksaft, Kokosdrink und Vanille oder Tonka dazugeben und alles cremig pürieren.
3. Den Schokopudding anrichten und nach Belieben mit einem Topping garnieren.

## Zutaten (für 2 Portionen):

- |        |   |
|--------|---|
| 2      | reife Avocados<br>(optional gekochte Süßkartoffeln) |
| 2      | reife Bananen                                       |
| 5 EL   | Kakaopulver, ungesüßt                               |
| 50 ml  | Agavendicksaft<br>(oder anderes Süßungsmittel)      |
| 60 ml  | Kokosdrink<br>(oder anderer Pflanzendrink)          |
| 1 Msp. | Vanille oder Tonka                                  |

## Topping (nach Belieben):

Beeren und andere Früchte (gut passend z. B. Orangen), Kokos- oder Schokoraspeln



**Tipp:** Sollte die Puddingcreme noch zu dick sein, einfach noch etwas von dem Pflanzendrink dazugeben.