



## Quinoa-Pudding

Zutaten für 2 Personen:

100 g Quinoa

200 ml Kokosmilch

200 ml Wasser

2 EL Ahornsirup

1 TL Cassia-Zimtpulver

½ Vanilleschote, das Mark davon

1 Prise Salz

Kokosraspel und Zimt zum Garnieren

Zubereitung:

Quinoa mit heißem Wasser waschen, kurz abtropfen lassen.

Vanilleschote längst aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Quinoa in einen Topf geben. Kokosmilch, Wasser, Ahornsirup, Zimtpulver und Vanillemark hinzufügen und gut verrühren. Den Pudding, unter Rühren, ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, danach weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Den fertigen Pudding mit Zimt und Kokosraspeln verzieren.