



Das süße Wien.  
Jetzt auch zuckerreduziert.

[wenigersugarbaby.at](http://wenigersugarbaby.at)

# Overnight-Chia-Pudding mit Haskap Beere

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.



Mandeldrink in ein Glas mit Schraubverschluss füllen. Hier kann ein leeres STAUD'S Glas verwendet werden. Die Chiasamen dazu geben, Glas verschließen und sofort kräftig schütteln. Nach ca. 10 Min. erneut schütteln. Über Nacht im Kühlschrank aufbewahren, sodass die Chiasamen aufquellen. Der Chia-Pudding ist nun gekühlt einige Tage haltbar. Vor dem Genießen mit STAUD'S Zuckerreduzierter Haskap Beere und frischen Beeren verfeinern. So ist der Chia-Pudding geschmacklich und auch farblich ein Traum.

Unser Tipp: Der Chia-Pudding eignet sich besonders gut als Frühstück 2 Go oder zur Mitnahme ins Büro.

## Portionen:

ca. 4 Portionen  
Kühlzeit: über Nacht

## Zutaten:

500 ml Mandeldrink  
45 g Chiasamen  
1 Glas STAUD'S Zuckerreduzierte Haskap  
frische Beeren