

# Pudding Oats

5—10 + über Nacht ziehen lassen Min

## Zubereitung

1. Die Milch mit den Haferflocken bei mittlerer Hitze aufkochen. Mit Kotányi Sweet Vanilla nach Belieben abschmecken.
2. Das Puddingpulver mit etwas Wasser verrühren und unter ständigem Rühren
in die Milch-Haferflocken-Mischung eingießen.
3. Ca. eine Minute köcheln lassen. In geeignete Gläser abfüllen und über Nacht
in den Kühlschrank stellen. Mit frischen Beeren, gehobelten Mandeln und Kotányi Sweet Vanilla toppen und genießen.

## Zutaten 2 Portionen

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 350 ml | Milch (alternativ jeder beliebiger Pflanzendrink) |
| 5 EL | Haferflocken, Feinblatt |
| 1 EL | Puddingpulver (je nach Belieben Schoko oder Vanille) |
| 150 g | Beeren, nach Belieben |
| | Sweet Vanilla |
| 1 EL | Gehobelte Mandeln |