



Vanilliger Trauben-Pudding mit Himbeersirup & Minze

Zutaten für 6 Portionen

- 0,5 Liter weißer Traubensaft | oder ein anderer Fruchtsaft
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 TL Vanille gemahlen
- 1 Päckchen veganes Vanillepudding-Pulver | zum Beispiel von [Biovegan](#)
- Etwas frische Minze
- 2 EL Himbeersirup pro Pudding
- Ein paar kleine, schöne Reben weiße Weintrauben

Außerdem: 6 Panna Cotta- bzw. Puddingförmchen

Zubereitung (10 Minuten + 2-3 Stunden Kühlzeit)

1. Einen halben Liter weißen Traubensaft abmessen und einen kleinen Teil davon in eine Tasse füllen. Den restlichen Traubensaft mit 2 EL Agavendicksaft zum Kochen bringen. Während dessen das Päckchen veganes Vanillepulver in der Tasse mit dem restlichen Saft auflösen.
2. Sobald der Traubensaft kocht, die Vanille-Saft-Mischung in den Topf gießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Zusätzlich etwas gemahlene Vanille einrühren und das Ganze auf sechs Fröschen verteilen, sobald die Masse leicht andickt. Pudding etwas abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Pudding einige Stunden fest werden lassen.
3. Auf Teller gestürzt mit zwei EL Himbeersirup pro Portion, frischen Trauben und einigen Minzblättchen servieren.

Auch Beerenmus passt ganz hervorragend zu dieser Süßspeise.