

# Creafood Konzepte



...für nachhaltige Ernährung  
[www.creafood.de](http://www.creafood.de)

## Schokopudding mit Sauerkirschen

**2 Tüten Schokopuddingpulver, 1 Glas Sauerkirschen, Zucker, Speisestärke, eventuell Zimt, 1 Spritzer guten Balsamico**

**Die Kirschen auf ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.  
In der Zwischenzeit den Schokopudding nach Angabe zubereiten.  
Den Kirschsft aufkochen mit Zucker abschmecken, etwas Zimt nach Geschmack, und mit der Stärke binden, bis eine „Straße“ entsteht. Kirschen vorsichtig unterheben und mit einem Spritzer Balsamico verfeinern.**

**In Portionsgläser füllen und nun den heißen Schokopudding auffüllen. Oder den Schokopudding zuerst in Portionsschälchen füllen, abkühlen lassen und dann die Kirschen einfüllen.**

**Für das Auge kann man noch etwas Joghurt natur mit Zucker und Zimt verrühren und einen „Klecks“ als Garnitur über die Kirschen geben.**

