

Kiwicha Dessert Chöpfli



für 2 Personen

150 g	goldenFlour (Mehl)	zugeben
1 EL	Mandelpüree	zugeben
2 dl	Wasser	zusammen 50 Min. köcheln lassen
2 dl	kalte Milch	zugeben
1 TL	Agar-Agar	mit der Milch erwärmen und 5 Min. sieden, bis sich das Agar-Agar auflöst
1 Prise	Salz	zugeben
3 EL	Honig	zugeben
1/5 TL	Vanille	zugeben
1	Bio-Zitrone	Schale abreiben
2 EL	Mandelsplitter	zugeben, in kalt ausgespülte Puddingformen geben, nach dem Erkalten stürzen
	frische Beeren oder Sauerkirschen im Glas	über die Kiwicha Chöpfli verteilen

Guten Appetit!