



# Pudding met noten

## Een lekkere pudding met Alpro soya Drink Original

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en vet elk ovenschaaltje in.
2. Schil de peer en snij die in gelijke blokjes. Verdeel de peerblokjes over de bodem van de ovenschaaltjes en bestrooi met kaneel.
3. Klop de Alpro soya Drink Original op met het puddingpoeder tot een glad geheel. Voeg dan de gemalen amandelen, de vanillezaadjes, het vanille-extract, het gemberpoeder, het ei en een vleugje honing toe.
4. Zet de schaaltes 15 tot 20 minuten au bain-marie in de oven. Dien op met geroosterde amandelen en extra honing voor een zoete toets.



6 porties



1u



### Ingrediënten

- 1 grote peer, zoals Doyenne
- 1 eetlepel kaneel
- 500 ml Alpro soya Drink Original
- 1/2 zakje puddingpoeder, vanillesmaak
- 50 g gemalen amandelen (amandelbloem)
- 1 ei
- 2 eetlepels honing
- 1 vanillestokje
- 1 eetlepel vanille-extract
- een snuifje gemberpoeder
- 4 eetlepels amandelschilfers als versiering

### Bereid met

Original

