

# Himbeer-Wackel-Pudding mit Vanille-Ayran

## Für 4 Personen

400 g TK-Himbeeren	600 ml Wasser	7 Blatt Bio-Gelatine
4-6 EL weißer Joghurt	300 g Ayran	1 Bio-Zitrone
2-3 EL Agaven-Dicksaft	1 Vanilleschote	Thai-Basilikum

Rund 20 schöne TK-Himbeeren zur Seite legen. Die restlichen Himbeeren mit dem Wasser erhitzen, dann die Masse durch ein feines Sieb gießen, die Himbeeren dabei ausdrücken und den Saft auffangen.

Den heißen Saft zuckern und die Blatt-Gelatine ausdrücken und im Saft auflösen. Etwas kalt rühren und dann in Gläser abfüllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Vanilleschoten auskratzen, mit dem Ayran vermischen, etwas Zitronenabrieb unterheben und mit Agavendicksaft abschmecken.

Wackelpudding auf Dessertteller stürzen, mit dem Ayran anrichten und Blättern vom Thai-Basilikum garnieren.

Björn Freitag am 11. Januar 2020