



# GRIESSPUDDING MIT ERDBEEREN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

**150 ml** Milch

**130** Zucker

**60 g** Weizengriess

**125 ml** Vollrahm

**250 g** Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Milch mit Zucker aufkochen, Griess einrühren und gut quellen lassen. Auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Ausgekühlte Griessmasse dazumischen.
3. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. Die Masse in kleine Förmchen oder Kaffeetassen füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Vor dem Servieren stürzen und mit Erdbeeren garnieren.