



# MILCHREISPUDDING VON HORST SOMMERER



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**1200 g** QimiQ Rahm-Basis

**200 g** Milchreis

**600 g** Jogurt Vanille

Süsstoff

Zimt

Beerenfrüchte, frisch

Minze

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic aufkochen.
2. Gewaschenen Milchreis dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten ausquellen lassen, dabei öfters umrühren.
3. Mit Süsstoff und Zimt abschmecken und abkühlen lassen.
4. Jogurt unterheben.
5. Milchreispudding in Dessertgläser abfüllen und mit Beeren und frischer Minze garniert servieren.