



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.