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 Rahm-Basis, ungekühlt
150 ml	Milch
130	Zucker
60 g	Weizengriess
2 Pkg.	Vanillezucker
125	Vollrahm
250 g	Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Milch mit Zucker aufkochen, Griess einrühren und gut quellen lassen. Auskühlen lassen.
2. QimiQ glatt rühren. Vanillezucker und 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 dekorieren.