



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.