



# RAHMIGER GRIESSPUDDING



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>30 g</b>	Weizengriess
<b>150 ml</b>	Milch
<b>1 Pkg.</b>	
<b>[Päckchen]</b>	Vanillezucker
<b>250 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>125 ml</b>	Milch, gekühlt
<b>40 g</b>	Zucker
	Zitronenschale

## ZUBEREITUNG

1. Weizengriess mit 150 ml Milch und Vanillezucker aufkochen und auskühlen lassen.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. 125 ml Milch, Zucker, Zitronenschale und Griess dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Griesspudding in Schälchen füllen und kühl stellen.
5. Grießpudding in Portionsschälchen füllen und kühl stellen.