



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

30 g	Weizengriess
150 ml	Milch
1 Pkg.	
[Päckchen]	Vanillezucker
250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
125 ml	Milch, gekühlt
40 g	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.