



# RAHMIGER GRIESSPUDDING



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**150 ml** Milch

**30 g** Weizengriess

**1 Pkg.**

**[Päckchen]** Vanillezucker

**3 EL** Zucker

Zitronenschale

**125 ml** Vollrahm, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Weizengriess mit Milch und Vanillezucker aufkochen und auskühlen lassen.
3. Mit Zucker und Zitronenschale zur QimiQ Masse geben, gut vermischen.
4. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben.
5. Griesspudding in Schälchen füllen und kühl stellen.