



SAHNIGER GRIESSPUDDING



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

30 g Weizengriess_Semoule de blé

150 ml Lait

1 Sucre vanillé

250 g , réfrigéré

125 ml Lait, réfrigéré

40 g Sucre

Zitronenschale

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Weizengrieß mit Milch und Vanillezucker aufkochen und überkühlen lassen.
3. Mit Zucker und Zitronenschale zur QimiQ Masse geben, gut vermischen.
4. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
5. Grießpudding in Portionsschälchen füllen und kühl stellen.