



# 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 Classic Vanille, ungekühlt

**150 ml** Milch

**130** Zucker

**60 g** Weizengrieß

**125 ml** Schlagobers 36 % Fett

**250 g** Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Milch mit Zucker aufkochen, Grieß einrühren und gut quellen lassen. Auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Ausgekühlte Grießmasse dazumischen.
3. Geschlagenen Schlagobers 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.