



MILCHREISPUDDING VON HORST SOMMERER



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1200 g QimiQ Classic

200 g Milchreis

600 g Joghurt Vanille

Süßstoff

Zimt

Beerenfrüchte, frisch

Minze

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic aufkochen.
2. Gewaschenen Milchreis dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten ausquellen lassen, dabei öfters umrühren.
3. Mit Süßstoff und Zimt abschmecken und abkühlen lassen.
4. Joghurt unterheben.
5. Milchreispudding in Dessertgläser abfüllen und mit Beeren und frischer Minze garniert servieren.