



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, ungekühlt

150 ml Milch

130 Zucker

60 g Weizengrieß

2 Pkg. Vanillezucker

125 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 glatt rühren. Vanillezucker und 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.