



SAHNIGER GRIESSPUDDING



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

30 g Weizengrieß

150 ml Milch

1 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

125 ml Milch, gekühlt

40 g Zucker

Zitronenschale

ZUBEREITUNG

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.