Grießpudding

Der Grießpudding gehört zu den Klassikern unter den Süßspeisen. Dieses Rezept wird mit Sahnebasis zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

250 g	QimiQ
150 ml	Milch
30 g	Weizengrieß
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
4 EL	Feinkristallzucker
120 g	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den Grießpudding die Sahnebasis QimiQ glatt rühren. Milch mit Weizengrieß und Vanillezucker in einem Topf erhitzen und einmal aufkochen lassen. Abkühlen lassen und anschließend mit Feinkristallzucker und abgeriebener Zitronenschale zur Sahnemischung geben.

2. Alles gut verrühren. Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unterheben. Grießpudding in Dessertförmchen füllen und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp

Den Grießpudding mit frischen Früchten wie Erdbeeren oder Himbeeren servieren.