

# 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	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
4 EL	Feinkristallzucker
120 g	<a href="#">Schlagobers</a>

## 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.