



**Grießpudding mit Sahne:**  
die beliebteste Sorte nach Schokolade und Vanille – ideal als Dessert oder als süße Mahlzeit!\*

## Grießpudding auf Aprikosenpüree

### Zutaten für 10 Portionen

- 400 g Aprikosen aus der Dose
- 600 g Grießpudding mit Sahne
- 5 Stk. Aprikosenhälften
- 150 ml Schlagsahne
- 10 Stk. Minzblätter



### Zubereitung

Die Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen und anschließend pürieren. Die Hälfte des Pürees in Gläser füllen und den Grießpudding darüber verteilen. Das restliche Aprikosenpüree über den Grießpudding geben. Die Aprikosenhälften in Spalten schneiden und auf dem Aprikosenpüree verteilen. Jeweils mit einem Tupfer geschlagener Sahne sowie einem Minzblatt garnieren.

## Kühl serviert, heiß begehrt!

Der neue Grießpudding von Dr. Oetker ist ein absolutes Highlight. Mit viel Sahne verfeinert schmeckt er besonders cremig und wie hausgemacht – ganz ohne Zusatz von Aromen und Konservierungsstoffen.

### Grießpudding mit Sahne

- feiner Grießpudding mit hohem Sahneanteil
- besonders cremig: schmeckt wie selbstgemacht
- ohne Zusatz von Aromen und Farbstoffen
- nach Schokolade und Vanille die beliebteste Sorte im Puddingmarkt\*
- als Dessert oder süße Zwischenmahlzeit ein Genuss – pur oder mit Früchten



## Neue Vielfalt in kürzester Zeit

Auch die zwei weiteren neuen Pudding-Sorten Haselnuss- und Sahne-Geschmack bieten wahren Genuss.

### Pudding mit Sahne-Geschmack

- cremiger Pudding mit feinem Sahne-Geschmack
- vielfältig im Einsatz – pur oder verfeinert mit Saucen und Früchten
- neue Sorte im Markt für noch mehr Wachstumsimpulse\*

### Pudding mit Sahne Haselnuss-Geschmack

- mit echten Haselnüssen zubereitet und daher besonders nussig im Geschmack
- ohne Stücke
- neue, innovative Sorte im Markt\*



\*Quelle: Geomarketing, Puddingmarkt GV-Gebinde, Absatz 2009 vs. 2008, Januar – März 2010 vs. VJ



Food-Service



Originelle, leckere Rezeptideen

## Vielfältiger Grießpudding

Der neue Grießpudding mit Sahne wird alle Puddingfans begeistern. Kombiniert man ihn mit in Holundersirup marinierten Himbeeren oder Zimt-Äpfeln und Caramel-Sauce ist Abwechslung auf dem Speiseplan garantiert.



Qualität ist das beste Rezept.



## Erdbeer-Grießpudding

### Zutaten für 10 Portionen

- 92 g Fruchtzauber Erdbeere
- 400 ml Wasser
- 400 g Erdbeeren, frisch
- 5 Stk. Erdbeeren, halbiert
- 600 g Grießpudding mit Sahne
- 20 g Pistazien, gehackt

### Zubereitung

Den Fruchtzauber mit dem Wasser zubereiten, in Gläser verteilen und kalt stellen. Die Erdbeeren waschen und putzen. 5 Stück für die Garnitur halbieren und zur Seite stellen. Den Rest in kleine Würfel schneiden und auf dem Fruchtzauber verteilen. Den Grießpudding darauf geben. Mit den gehackten Pistazien und den halbierten Erdbeeren garnieren.



## Grießpudding mit Zimt-Äpfeln und Caramel-Sauce

### Zutaten für 10 Portionen

- 800 g Grießpudding mit Sahne
- 400 g Äpfel
- 100 ml Apfelsaft
- 10 ml Zitronensaft
- 1 Stk. Zimtstange
- 100 g Caramel Dessert-Sauce
- Zimt, gemahlen



### Zubereitung

Den Grießpudding in Schalen füllen. Die Äpfel waschen, putzen und in Spalten schneiden. Den Apfelsaft mit dem Zitronensaft und der Zimtstange aufkochen und die Apfelspalten darin bissfest dünsten. Die abgekühlten Apfelspalten auf den Pudding setzen und mit der Caramel Dessert-Sauce garnieren. Mit etwas gemahlenem Zimt bestäuben.

Auf Speisekarten ist der Grießpudding kenntlichmachungsfrei (gem. § 9 ZZuLV)!



## Grießpudding mit Joghurt und Preiselbeeren

### Zutaten für 10 Portionen

- 150 g Preiselbeerkonfitüre
- 250 g Joghurt (1,5 % Fett)
- 600 g Grießpudding mit Sahne
- 1 Stk. Orange, unbehandelt
- 30 g Schlagschaum
- 100 ml Milch (1,5 % Fett)
- 10 g Haselnuss-Krokant-Streusel
- 10 Stk. Minzblätter



### Zubereitung

Die Preiselbeerkonfitüre glatt rühren und jeweils einen Esslöffel in Dessertgläser geben. Den Joghurt unter den Grießpudding heben und auf der Preiselbeerkonfitüre anrichten. Die Orange halbieren und in Scheiben schneiden. Den Schlagschaum nach Anleitung mit der Milch zubereiten. Jeweils ein Klecks auf den Pudding setzen und mit den Haselnuss-Krokant-Streuseln und den Orangenspalten garnieren. Ein Minzblättchen anlegen und servieren.



## Schokoladen-Grießpudding mit Amarettini

### Zutaten für 10 Portionen

- 1.000 g Grießpudding mit Sahne
- 80 g Schokoladen Dessert-Sauce
- 100 g Amarettini
- Schokoladen Dessert-Sauce
- 10 Amarettini



### Zubereitung

Die Hälfte des Grießpuddings mit der Schokoladen Dessert-Sauce glatt rühren. Die Amarettini zerbröseln und mit dem restlichen Grießpudding verrühren. Jeweils abwechselnd eine Schicht Schokoladen-Grießpudding und eine Schicht Amarettini-Grießpudding in Gläser füllen, so dass insgesamt 4 Schichten entstehen. Den Pudding kalt stellen. Vor dem Servieren mit der Schokoladen Dessert-Sauce und den restlichen Amarettini garnieren.

Mit dem 1/12 Eisportionierer gelingt die perfekte Portion besonders gut!



## Grießpudding mit in Holunderblüten-Sirup marinierten Himbeeren

### Zutaten für 10 Portionen

- 10 g Minzblätter
- 400 g Himbeeren, frisch
- 100 ml Holunderblüten-Sirup
- 700 g Grießpudding mit Sahne
- 150 ml Schlagsahne
- 10 Stk. Minzblätter



### Zubereitung

Die Minzblätter in feine Streifen schneiden. Die Himbeeren mit den Minzstreifen und dem Holunderblüten-Sirup marinieren. Den Grießpudding in Gläser füllen und die marinierten Himbeeren darauf verteilen. Mit einem Klecks geschlagener Sahne sowie einem Blättchen Minze garnieren.