

Grieß Flammeri

Pulver zum Kochen mit Mandelgeschmack

Dieser klassische Grießpudding mit köstlichem Mandelgeschmack ist der ideale Nachtisch für viele Gerichte aus der großen Küche.

ZUBEREITUNG

Von der unter Dosierung angegebenen Menge Milch etwas abnehmen und mit dem erforderlichen Pulver gut verrühren. Restliche Milch in den Kochtopf geben, Zucker hinzufügen und aufkochen lassen. Das angerührte Pulver hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Speise von der Kochstelle nehmen oder Dampfzufuhr zum Kessel unterbrechen. Das fertige Dessert zum Erkalten in bereit gestellte, mit Wasser ausgespülte Formen oder Gefäße füllen.

DOSIERUNG

80 g Pulver + 90 g Zucker + 1 l Milch = 11 Portionen
630 g Pulver + 710 g Zucker + 9 l Milch = 100 Portionen
2,5 kg Pulver + 3,2 kg Zucker + 36 l Milch = 396 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: Gluten



FÜLLMENGE

3 kg = 37,5 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

80 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 357

**DESSERT-
KLASSIKER!**

Passend dazu:
Herby Fruchtkaltschalen!

