

Kaltschale mit Grießklößchen

Eine fruchtige Kaltschale mit Grießklößchen und frischen Früchten ist eine leichte und schnelle Mahlzeit.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Grießklößchen:

1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Grießbrei nach klassischer Art
350 ml Milch

Kaltschale:

500 ml Fruchtsaft, z. B. Apfelsaft
500 ml Wasser
2 Pck. Dr. Oetker Kaltschale
Himbeer-Johannisbeer
etwa 100 g frisches Obst, z. B.
Himbeeren, Blaubeeren

Wie bereite ich eine schnelle Fruchtsuppe mit Grießklößchen zu?:

1 Vorbereiten:

Grießbrei nach Packungsanleitung, **aber nur mit 350 ml Milch**, zubereiten. Die Oberfläche des heißen Puddings direkt mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.

2 Kaltschale zubereiten:

Fruchtsaft und Wasser in eine Rührschüssel geben und Dessertpulver mit einem Schneebesen unterrühren. Früchte waschen, verlesen und in die Kaltschale geben. Kaltschale bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

3 Grießklößchen:

Kaltschale in Suppenteller füllen. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln aus dem kalten Grießpudding Klößchen formen und auf die Kaltschale verteilen. Sofort servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Als Dessert einfach nur 1 Pck. Dr. Oetker Kaltschale Himbeer-Johannisbeer mit insgesamt 500 ml Flüssigkeit zubereiten.

