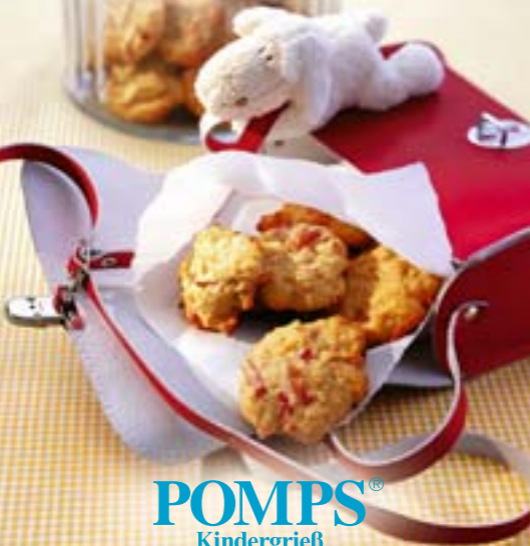


# KINDERGRIESS VIELSEITIG & LECKER



**POMPS®**  
Kindergriess

# KLEINE WARENKUNDE

Ausgesuchte Weichweizen-Qualitäten bilden die Basis von Poms® Kindergrieß. Seine besonders feine Beschaffenheit erhält er durch ein spezielles, schonendes Herstellungsverfahren. Poms® Kindergrieß entspricht der Diät-Verordnung, d.h. an die Auswahl der Rohstoffe sowie die Verarbeitung wird ein besonders hoher Anspruch gestellt. Selbstverständlich enthält Poms® Kindergrieß weder Farb- noch Konservierungsstoffe und ist milchfrei.

Poms® Kindergrieß wird mit acht Vitaminen, Eisen und Jod angereichert sowie mit Zucker und einer Prise Zimt verfeinert.



# KÖSTLICH, KLASSISCH, VIELSEITIG

Nicht nur Kinder lieben die Köstlichkeiten, die sich mit Poms® Kindergrieß zaubern lassen – die vielseitigen Rezeptideen mit ausgesuchtem Weizengrieß haben auch zahlreiche erwachsene Fans. Kein Wunder, denn dieser Klassiker eignet sich für leckere Desserts ebenso wie zum Backen vorzüglicher Kuchen und Kekse. Da ist für jeden in der Familie etwas dabei! Lassen Sie sich von den folgenden Köstlichkeiten überraschen und begeistern. Weitere Rezepte finden Sie übrigens unter [www.welt-der-rezepte.de](http://www.welt-der-rezepte.de)

*Viel Spaß beim Zubereiten  
und guten Appetit!*



# APFEL-GRIESS- OMELETTE



**Zutaten für 8 Stück:** 1 mittelgroßer Apfel (säuerliche Sorte), 2 Eiweiß (Gew.-Kl. M), 1 Ei (Gew.-Kl. M), 75 g Pomps® Kindergrieß, 50 ml Apfeldirektsaft oder naturtrüber Apfelsaft, 2 EL Biskin® Pflanzenöl. **Zubereitung:** Apfel waschen, entkernen, vierteln und grob in eine Schüssel raspeln. Die weiteren Zutaten hinzufügen und alles vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen und aus der Hälfte des Teiges 4 kleine Omelettes bei mittlerer Hitze 2 – 3 Minuten von beiden Seiten backen. Mit der zweiten Hälfte genauso verfahren. Mit Frucht- oder Vanillesoße heiß servieren.

**Tipp:** Benutzen Sie verschiedene Spiegeleiformen – so schmeckt es besonders den Kleinen.

**Zubereitungszeit: ca. 15 – 20 Minuten**



# GRIESS-SCHOKO-SCHNITTEN



**Zutaten für ca. 25 Stück:** Für den

**Teig:** 250g Butter, 250g Zucker, 4 Eier (Gew.-Kl. M), 3 EL Kakao, 100g Weizenmehl (Type 405), 100g Weizenmehl (Type 1050), 50g Poms® Kindergriess, 1 Pck. Backpulver, 200g Saure Sahne.

**Für den Belag:** 250g Butter, 150g Puderzucker, 200g Poms® Kindergriess, 1/2 Fl. Bittermandel-Backaroma. **Zum Verzieren:** 50g Vollmilch-Kuvertüre.

**Zubereitung:** Backofen vorheizen. Für den Teig Butter mit Zucker schaumig schlagen. Weitere Zutaten unterrühren. Im vorgeheizten Backofen backen. In der Zwischenzeit für den Belag Butter zerlassen, Puderzucker, Poms® Kindergriess sowie Backaroma unterrühren. Auf dem abgekühlten Teig verteilen und mit Kuvertüre verzieren.

Ober-/Unterhitze: 175 °C

Umluft: 150 °C

Backzeit: ca. 35 – 40 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten



# QUARK-GRIESS- KÜCHLEIN



**Zutaten für 12 Stück:** ca. 40 Kirschen (aus dem Glas), 50g Butter, 100g Zucker, 2 Eier (Gew.-Kl. M), 50g Poms® Kindergrieß, 1/2 Pck. Backpulver, 1 Pck. Vanillezucker, 1/2 Pck. Vanillepuddingpulver, 250 g Magerquark, 1 – 2 TL Zitronensaft. **Zubereitung:** Backofen vorheizen. Kirschen abtropfen lassen, entsteinen. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier, Poms® Kindergrieß, Backpulver, Vanillezucker und Vanillepuddingpulver unterrühren. Quark unterheben. Mit Zitronensaft abschmecken. Teig in Muffinförmchen füllen. Je 3 – 4 Kirschen auf die Muffins setzen und auf 2. Schiene von unten backen.

**Ober-/Unterhitze: 175 °C, Umluft: 150 °C**

**Backzeit: ca. 35 Minuten**

**Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten**



# GRIESS-KEKSE



**Zutaten für ca. 35 Stück:** 100 g Pomps® Kindergrieß, 100 ml fettarme Milch, 100 g Zucker, 80 g weiche Butter, 1 Prise Jodsalz, 1 Pck. Vanillezucker, 1 EL Zitronensaft, 100 g Weizenmehl (Type 405), 1/2 mittelgroßer Apfel. **Zubereitung:** Pomps® Kindergrieß 30 Minuten in der Milch einweichen. Zucker, Butter, Salz sowie Vanillezucker schaumig rühren. Zitronensaft dazugeben. Nach und nach Mehl sowie Grießbrei hinzufügen und unterrühren. Backofen vorheizen. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen, vierteln und grob raspelt unter die Grießmasse geben. Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und backen.

Ober-/Unterhitze: 160 °C, Umluft: 130 °C

Backzeit: 20 – 25 Minuten

Zubereitungszeit: 25 Min. (ohne Wartezeit)



# ERDBEER- GRIESS



**Zutaten für 4 Portionen:** 300 g Erdbeeren (frisch), 2 Becher Sahnejoghurt (à 150 g), 1/2 l fettarme Milch, 2 EL Zucker, 2 EL Bienenhonig, 1 Pck. Vanillezucker, 100 g Poms® Kindergrieß.

**Zubereitung:** Erdbeeren verlesen und waschen. Für die Dekoration 10 Erdbeeren beiseite legen, die restlichen pürieren und Joghurt unterheben. Milch mit Zucker, Honig und Vanillezucker aufkochen. Poms® Kindergrieß einrieseln lassen und 1 Minute unter Rühren weiter kochen. Vom Herd nehmen und die Erdbeer-Joghurt-Masse unterrühren. In Dessertschalen füllen und mit halbierten Erdbeeren warm oder kalt servieren.

**Zubereitungszeit: ca. 15 – 20 Minuten**



# MILCHBREI



**Zutaten für 1 Portion:** 200 ml fettarme Milch, 1 geh. EL (17 g) Poms® Kindergrieß.

**Zubereitung:** Milch in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Poms® Kindergrieß unter ständigem Rühren hinzugeben und bei mittlerer Hitze kochen lassen (ca. 1 Minute).

# OBST- GRIESS-BREI



**Zutaten für 1 Portion:** 90 ml Wasser, 1 geh. EL (17 g) Poms® Kindergrieß, 1 TL Pflanzenöl, 100 g frisches püriertes Obst.

**Zubereitung:** Wasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Poms® Kindergrieß unter ständigem Rühren hinzugeben und bei mittlerer Hitze kochen lassen (ca. 1 Minute). Pflanzenöl und Obstpüree hinzugeben und vermengen.

**Zubereitungszeit: je ca. 10 Minuten**



**Köln** ■ Peter Kölln KGaA, Postfach 629, 25333 Elmshorn,  
Tel.: +49 (0) 41 21-648-0, Fax: +49 (0) 41 21-66 39,  
[www.pomps-kindergriess.de](http://www.pomps-kindergriess.de)