



ovomaltine

BURRITOS MIT CRUNCHY CREAM

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
leicht



Portionen
8 Stück



Zubereitungszeit
<30 Minuten

Burritos zum Nachtisch? Probier jetzt unsere Ovomaltine-Burritos mit Crunchy Cream für das ultimative Knuspererlebnis!

Zutaten

- 2 Orangen (1 davon unbehandelt)
- 4 Eier (ganz frisch)
- 200 g Puderzucker
- 50 g Butter
- 1 Mango
- 1 Papaya
- 1 Kiwi
- 125 g Himbeeren
- 1 Bund Minze (oder Zitronenmelisse)
- 4 Tortillafladen (Fertigprodukt)
- 6 EL Ovomaltine Crunchy Cream

Zubereitung

- ★ Für den Orange Curd die unbehandelte Orange heiss abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Aus beiden Orangen den Saft auspressen (ergibt 200 ml). Orangensaft und -schale in einem Topf mit den Eiern und dem Puderzucker verrühren. Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen, aber nicht kochen lassen. Wenn die Masse dickcremig wird, die Butter in Flöckchen unterrühren und schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- ★ Für die Füllung die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein und in Längsstreifen schneiden. Die Papaya halbieren, die Kerne entfernen, die Hälften schälen und in Streifen schneiden. Die Kiwi schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Himbeeren vorsichtig waschen, verlesen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Minze (oder Zitronenmelisse) waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
- ★ Die Tortillafladen erwärmen, mit je 1 ½ EL Ovomaltine Crunchy Cream bestreichen und mit dem Obst und ein paar Kräuterblättern belegen. Jeweils etwas Orange Curd darüber sprengeln und die Fladen fest aufrollen. Zum Servieren diagonal teilen und die Hälften mit Servietten oder Folie umwickeln.
- ★ Tipps: Wer mag, füllt mit dem Obst noch ein paar Ovo Rocks in die Burritos. Der übrige Orange Curd hält in einem Schraubglas im Kühlschrank gut 1 Woche und schmeckt auch zusammen mit Ovomaltine Crunchy Cream als Brotaufstrich.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Cream
Ovomaltine Rocks

