



## HEISSE OVOMALTINE MIT KARDAMOM-SAHNEHAUBE

# OVOMALTINE REZEPTE



**Kategorie**  
Snack



**Schwierigkeit**  
leicht



**Portionen**  
2



**Zubereitungszeit**  
<30 Minuten

**Ein absoluter Seelenwärmer: Heisse Milch mit feiner Kakao und Malz Note, dazu ein Hauch Weihnachten und natürlich ganz viel Liebe.**

### Zutaten

- 100 g Sahne
- ½ TL Sahnesteif
- ¼ TL Kardamompulver
- 360 ml Milch
- 2 Sachets Ovomaltine Pulver (à 18 g)
- 2 EL Schokosauce
- 4-6 Ovomaltine Crunchy Biscuits

### Zubereitung

- ★ Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Kardamom steif schlagen.
- ★ Die Milch erhitzen, in Tassen füllen und das Ovomaltine Pulver einrühren.
- ★ Die Kardamomsahne darauf häufen, die Schokoladensauce darüber träufeln und die Ovomaltine Crunchy Biscuits dazu reichen.

### Tipp

Kardamom hat ein wunderbares, aber sehr intensives Aroma, deshalb sollten Sie ihn sparsam dosieren. Ersatzweise geht auch Lebkuchengewürz.

### Verwendete Produkte

- Ovomaltine Pulver Sachets
- Ovomaltine Crunchy Biscuits

