



KRUSTENBRATEN MIT OVOMALTINE-BIERSAUCE

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Hauptgang



Schwierigkeit
leicht



Portionen
4-6



Zubereitungszeit
> 90 Minuten

Saftiger Krustenbraten mit einer unvergleichlichen Ovomaltine-Biersauce macht jedes Essen zum perfekten Festschmaus!

Zutaten

1,2 kg	Schweineschulter mit Sparte
	Salz & Pfeffer
1	Zwiebel
½ l	dunkles Bier
1,5 EL	Ovomaltine Pulver - der Klassiker
1 EL	dunkler Saucenbinder

Zubereitung

- ★ Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Braten kalt abwaschen, abtrocknen und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern und mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen. Die Zwiebel schälen, längs teilen, in Spalten schneiden und diese darum herum verteilen. 150 ml Wasser angießen und den Braten für ½ Std. in den Ofen schieben (Mitte, Umluft 200 Grad).
- ★ Den Braten wenden, die Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren und diesen etwa 1 Std. 20 Min. weiterbraten, dabei nach und nach das Bier angießen.
- ★ ½ TL Salz mit 1 EL Wasser verrühren, die Schwarte damit bestreichen und die Kruste bei 220 Grad unter dem Backofengrill (oben) in 6 bis 8 Min. aufknuspern lassen. Den Braten herausnehmen und zugedeckt 10 Min. ruhen lassen.
- ★ Inzwischen die Sauce durch ein Sieb in einen Topf abgießen. Das Ovomaltine Pulver und den Saucenbinder einrühren und die Sauce 2 Min. einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ★ Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Ovo-Bier-Sauce servieren. Dazu schmecken Kartoffelknödel.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Pulver - der Klassiker





ovomaltine

CRUNCHY CREAM EIS - VON KRÜMELKREATION OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
leicht



Zubereitungszeit
> 90 Minuten

Die perfekte Eis-Kreation für heiße Tage: Selbstgemachtes Ovomaltine Crunchy Cream Eis mit Ovomaltine Crunchy Biscuit Stückchen.

Zutaten

600 ml	Sahne
1 Dose	Kondensmilch
2 ½	Ovomaltine Crunchy Cream
8	Ovomaltine Crunchy Biscuits
1 EL	Rum

Zubereitung

- ★ Die gesüßte Kondensmilch zusammen mit der Ovomaltine Crunchy Cream und dem Rum in eine Schüssel geben. Gut vermischen.
- ★ Die Sahne steif schlagen und in drei Etappen unterheben.
- ★ Die Ovomaltine Crunchy Biscuits klein hacken und ebenfalls größtenteils hinzugeben.
- ★ Alles in eine gefrierfeste Form füllen, die restlichen Krümel der Ovomaltine Crunchy Biscuits darüber streuen und über Nacht in den Tiefkühler stellen.
- ★ Vor dem Verzehr für ein paar Minuten bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Cream
Ovomaltine Crunchy Biscuit





TIRAMISU - VON KRÜMELKREATION

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
mittel



Zubereitungszeit
30 - 60 Minuten

Das leckere Tiramisu Rezept der Bloggerin «Krümelkreation» verleiht dem traditionellen Gericht eine feine Geschmacksnote nach Kakao und Malz.

Zutaten

- 400 ml Sahne
- 400 ml Mascarpone
- 10 EL Ovomaltine Pulver - der Klassiker
- 30 - 40 Löffelbiscuits (je nach Form)
- 1 große Tasse starker Kaffee

Zubereitung

- ★ Die Sahne mit dem Ovomaltine Pulver steif schlagen und in zwei Etappen unter die Mascarpone rühren.
- ★ Den Boden einer Auflaufform mit Löffelbiscuits auslegen und mit einigen TL Kaffee beträufeln, sodass sie gut getränkt sind.
- ★ Danach 1/3 Mascarpone darauf verteilen und wieder eine Schicht Löffelbiscuit mit Kaffee beträufeln, das nächste Drittel der Mascarpone verteilen und so weiter. Den Schluss bildet die restliche Mascarpone.
- ★ Am Besten über Nacht in den Kühlschrank stellen, sodass alles gut durchziehen kann.
- ★ Vor dem Servieren etwas Ovomaltine Pulver darüber sieben.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Pulver - der Klassiker

