



OVO CRUNCHY CREAM EIS AM STIEL

2,5 dl	Vollmilch
200 g	griechischer Joghurt, nature
2 EL	Puderzucker
150 g	Ovomaltine Crunchy Cream
80 g	gehackte Haselnüsse

1. In einer Schüssel Vollmilch, Joghurt und Puderzucker vermischen.
2. Die Ovomaltine Crunchy Cream in einem Wasserbad schmelzen.
3. Die Crunchy-Cream auf die einzelnen Eisformen verteilen und danach die Milch-Joghurt-Mischung darüber giessen, oben sollte noch etwas Platz frei bleiben. Mit einem Stäbchen die Crunchy Cream und die Joghurt Mischung gut durchmischen, sodass ein Marmormuster in den Eisbehältern entsteht. Anschliessend die Eisform zudecken und für etwa 1 Stunde gefrieren lassen.
4. Eisform aus dem Gefrierfach nehmen. Die Haselnüsse auf der Oberfläche der Eisformen verteilen und leicht andrücken.
5. Die Eisstiele hineinstecken, die Form abdecken und für weitere 4 Stunden im Gefrierfach gefrieren lassen.
6. Um das Eis am Stiel aus der Form zu bekommen, für 10 Sekunden unter laufendes warmes Wasser halten und dann herausziehen. Sofort geniessen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
5 Stunden gefrieren lassen
Für 8 Eis am Stiel



BÂTONNETS GLACÉS À L'OVO CRUNCHY CREAMM

2,5 dl	de lait entier
200 g	de yogourt à la grecque, nature
2 cs	de sucre glace
150 g	d'Ovomaltine Crunchy Cream
80 g	de noix hachées

1. Dans un saladier, mélanger le lait entier, le yogourt et le sucre glace.
2. Faire fondre l'Ovomaltine Crunchy Cream au bain-marie.
3. Répartir la Crunchy Cream dans les moules à bâtonnets glacés individuels, puis y couler le mélange lait-yogourt, sans remplir jusqu'à ras bord. Bien mélanger la Crunchy Cream et le mélange au yogourt, afin de dessiner des marbrures. Refermer les moules et placer au congélateur pendant environ 1 heure.
4. Sortir les moules du congélateur. Ajouter les noix hachées sur le dessus de la préparation, et presser légèrement.
5. Enfoncer les bâtonnets, refermer et remettre pendant encore 4 heures au congélateur.
6. Pour pouvoir démouler les glaces plus rapidement, les passer 10 secondes sous l'eau chaude, puis tirer. Déguster sans attendre.

Temps de préparation: env. 20 minutes
Placer 5 heures au congélateur
Pour 8 glaces