

Ovomaltine
CRUNCHY CREAM
REZEPTE  RECETTES



Ovomaltine

OVOMALTINE CRUNCHY
CREAM - VIEL MEHR ALS NUR
EIN BROTAUFSTRICH.

OVOMALTINE CRUNCHY
CREAM - BEAUCOUP PLUS QU'
UNE PÂTE À TARTINER.



Feine Rezeptideen
mit Ovomaltine crunchy cream

Délicieuses recettes
avec Ovomaltine crunchy cream

I OVO

CRUNCHY CREAM

LET IT SNOW



Inhalt / Contenu

4



Zöpfe
Tresse

6



Tüffel-Ängel-Bängel
Tortillons ange et demon

8



Marmor Gugelhupf
Kouglof marbre

10



Holunderblütencreme mit
crunchy kick
Crème de sureau au crunchy kick

12



Popcorn
Popcorn

14



Tartelettes mit Beeren-Mix
Tartelettes aux baies

16



Mokka Mousse
Mousse et mocca

18



Pausenbrötli
Petits pains

20



Birnen-Törtli
Petits gâteaux aux poires

22



Marroni-Kuchen
Gâteau aux marrons

24



Crunchly
Crunchly

26



Festtags-Parfait
Parfait festif

CRUNCHY CREAM ZÜPFE

750 g Weissmehl

2 1/2 TL Salz

3/4 Würfel Hefe
(etwa 30 g)

100 g weiche Butter

4 1/4 dl Milch, lauwarm

200 g CRUNCHY CREAM

1 Ei, verknüpft

Ergibt 16 Portionen

Vor- und zubereiten: etwa 35 Minuten

Aufgehen / Ruhen lassen: etwa 1 1/2 Stunden

Backen: etwa 45 Minuten

Nährwerte / Portion: 300 kcal

Mehl, Salz, Hefe und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig auf wenig Mehl zu einem Quadrat (etwa 45 x 45 cm) auswallen. Teig mit CRUNCHY CREAM bestreichen, dabei rundum einen Rand von etwa 3 cm frei lassen. Teigränder mit wenig Ei bestreichen.

Teig halbieren, die beiden Teighälften von innen nach aussen locker aufrollen, Ränder gut andrücken. Beide Teigrollen zu einem Zopf flechten oder zusammen verdrehen. Zöpfe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, etwa 30 Minuten ruhen lassen. Zöpfe mit Ei bestreichen.

Backen: etwa 45 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.



TRESSE AU CRUNCHY CREAM

Mélanger la farine, le sel, la levure et le sucre dans un saladier. Ajouter le beurre et le lait et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir et laisser lever à température ambiante pendant environ 1 heure jusqu'à ce que le volume double.

Abaisser la pâte en un carré (environ 45 x 45 cm) sur un peu de farine. Etaler le CRUNCHY CREAM sur la pâte en laissant un bord libre d'environ 3 cm tout autour. Badigeonner les bords d'un peu d'œuf.

Partager la pâte en deux, rouler délicatement les deux moitiés de pâte de l'intérieur vers l'extérieur, bien presser les bords. Tresser les deux rouleaux de pâte ou les enrouler ensemble. Déposer la tresse sur une plaque chemisée de papier de cuisson, laisser reposer environ 30 minutes. Badigeonner la tresse d'œuf.

Cuisson: environ 45 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200 degrés. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

750 g de farine

2 1/2 cc de sel

3/4 cube de levure
(environ 30 g)

100 g de beurre mou

4 1/4 dl de lait, tiède

200 g de CRUNCHY CREAM

1 oeuf, battu

Pour 16 portions

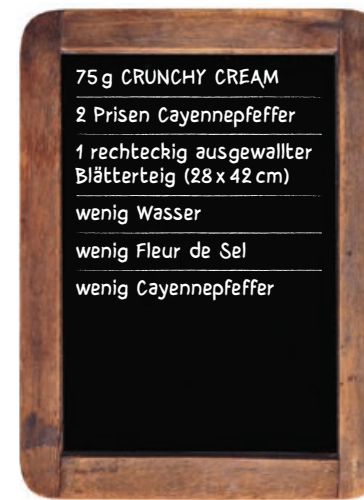
Préparation: environ 35 minutes

Levée / repos: environ 1 h 1/2

Cuisson: environ 45 minutes

Valeur nutritive / portion: 300 kcal





75 g CRUNCHY CREAM
 2 Prisen Cayennepfeffer
 1 rechteckig ausgewallter
 Blätterteig (28 x 42 cm)
 wenig Wasser
 wenig Fleur de Sel
 wenig Cayennepfeffer

Ergibt 20 Stück
 Vor- und zubereiten: etwa 20 Minuten
 Backen: etwa 10 Minuten
 Nährwerte / Stück: 163 kcal

CRUNCHY CREAM TÜÜFEL-ÄNGEL-BÄNGEL

CRUNCHY CREAM und Cayennepfeffer gut verrühren.

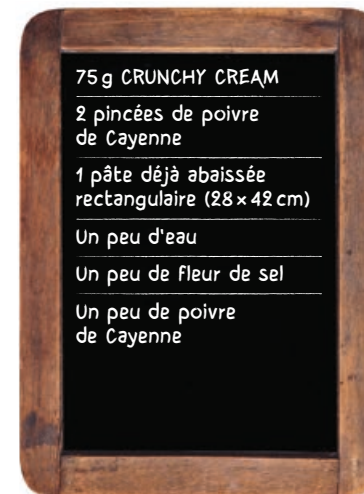
Blätterteig längs halbieren. CRUNCHY CREAM auf einer Teighälfte mit dem Spachtel glatt streichen. Zweite Teighälfte exakt darauflegen, gut andrücken.

Mit dem Teigrädli quer etwa 2 cm breite Streifen schneiden, spiralförmig verdrehen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Tüüfel-Ängel-Bängel mit wenig Wasser bestreichen, mit wenig Fleur de Sel und Cayennepfeffer bestreuen.

Backen: etwa 10 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Hinweis: Beim Backen fließt etwas Füllung auf das Backpapier. Die «Kruste» nach dem Auskühlen abbrechen.



75 g CRUNCHY CREAM
 2 pincés de poivre
 de Cayenne
 1 pâte déjà abaissée
 rectangulaire (28 x 42 cm)
 Un peu d'eau
 Un peu de fleur de sel
 Un peu de poivre
 de Cayenne

Pour 20 pièces
 Préparation: environ 20 minutes
 Cuisson: environ 10 minutes
 Valeur nutritive / pièce: 163 kcal

CRUNCHY CREAM TORTILLONS ANGE ET DEMON

Bien mélanger le CRUNCHY CREAM et le poivre de Cayenne.

Couper la pâte feuilletée en deux dans le sens de la longueur. Etaler le CRUNCHY CREAM sur une moitié et lisser à la spatule. Recouvrir de l'autre moitié de pâte feuilletée et bien presser les deux ensemble.

A l'aide d'une roulette à pâte, découper des bandes d'environ 2 cm de largeur en diagonale, les tordre en spirales et les poser sur une plaque chemisée de papier de cuisson.

Badigeonner les tortillons d'un peu d'eau, saupoudrer d'un peu de fleur de sel et de poivre de Cayenne.

Cuisson: environ 10 minutes au milieu du four préchauffé à 220 degrés. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

Conseil: la garniture coule un peu sur le papier lors de la cuisson. Ôter ces «croûtes» une fois que les tortillons ont refroidi.

CRUNCHY CREAM MARMOR GUGELHUPF

Backform einfetten, bemehlen, kühl stellen.

Butter in einer Schüssel weich werden lassen.
Zucker und Vanillezucker beigegeben, rühren bis sich der
Zucker aufgelöst hat.

Ein Ei nach dem anderen beigegeben, gut verrühren.
Milch und Rahm darunterrühren.

Mehl, Backpulver und Salz mischen, unter die Masse
rühren. Teigmasse halbieren.

CRUNCHY CREAM mit einer Teighälfte verrühren.
Die beiden Teigmassen abwechselungsweise in die vor-
bereitete Form geben. Für die Marmorierung die
Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig durchmischen.

Backen: etwa 60 Minuten auf der untersten Rille des
190 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen,
etwas abkühlen lassen. Gugelhupf auf ein Gitter stürzen,
vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.



KOUGLOF MARBRE CRUNCHY CREAM

Beurrer et fariner le moule puis réserver au frais.

Laisser ramollir le beurre à température
ambiante dans un bol. Ajouter le sucre et le sucre vanillé
et mélanger jusqu'à ce que ceux-ci soient dissouts.

Ajouter les oeufs un à un et bien mélanger.
Incorporer le lait et la crème.

Incorporer la farine, la levure chimique
et le sel au mélange. Diviser la pâte en deux.

Mélanger le CRUNCHY CREAM avec une moitié de la pâte.
Verser les deux pâtes alternativement dans le moule
préparé. A l'aide d'une fourchette, faire des spirales dans
la pâte pour qu'elle devienne marbrée.

Cuisson: environ 60 minutes sur la rainure inférieure
du four préchauffé à 190 degrés. Retirer du four et laisser
légèrement refroidir. Retourner le kouglof sur une
grille et le laisser complètement refroidir. Saupoudrer de
sucre glace.

250 g Butter
250 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
4 Eier
4 EL Milch
4 EL Rahm
300 g Weissmehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
150 g CRUNCHY CREAM
wenig Puderzucker

Ergibt 12 Portionen
Vor- und zubereiten: etwa 20 Minuten
Backen: etwa 60 Minuten
1 Gugelhupf-Form von etwa 2 ¼ Litern
Nährwerte / Portion: 432 kcal

250 g de beurre
250 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
4 oeufs
4 cs de lait
4 cs de crème entière
300 g de farine
2 cc de levure chimique
1 pincée de sel
150 g de CRUNCHY CREAM
Un peu de sucre glace

Pour 12 portions
Préparation: environ 20 minutes
Cuisson: environ 60 minutes
1 moule à kouglof d'environ 2 ¼ litres
Valeur nutritive / portion: 432 kcal





1 1/2 dl Holunder-
blütensirup (unverdünnt)
2 TL Maizena
2 Eier
1 dl Milch
2 dl Rahm
100 g Haselnuss-
Stängeli, grob gehackt
50 g CRUNCHY CREAM

Ergibt 4 Portionen
Vor- und zubereiten: etwa 40 Minuten
Auskühlen / kühl stellen: etwa 2 Stunden
Nährwerte / Portion: 550 kcal

CRUNCHY CREAM HOLUNDERBLÜTENCREME MIT CRUNCHY KICK

Sirup und Maizena in einer Pfanne gut verrühren. Eier und Milch begeben, gut verrühren. Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, etwa 2 Minuten weiterrühren. Creme in eine Schüssel absieben, zugedeckt auskühlen.

Haselnuss-Stängeli mit der CRUNCHY CREAM mischen.

Creme glatt rühren. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen. Die Hälfte der Creme in Gläslı verteilen. Zwei Esslöffel Crunchy-Nüsse für die Verzierung beiseite stellen. Rest auf der Creme verteilen.

Mit der restlichen Creme bedecken, zugedeckt etwa eine Stunde kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren Creme mit den beiseite gestellten Crunchy-Nüssen verzieren.



CRÈME DE SUREAU AU CRUNCHY KICK

Bien mélanger le sirop et la Maizena dans une poêle. Ajouter les œufs et le lait, bien mélanger. Mener le liquide à ébullition en remuant. Retirer la poêle du feu et continuer de remuer pendant environ 2 minutes. Passer le mélange au chinois, laisser refroidir à couvert.

Mélanger les bâtonnets de noisettes et le CRUNCHY CREAM.

Battre le mélange refroidi jusqu'à ce qu'il soit lisse. Fouetter la crème liquide et l'incorporer délicatement au mélange. Verser la moitié de la crème dans des verrines. Réserver deux cuillères à soupe de noisettes au CRUNCHY pour le décor et répartir le reste sur la crème.

Terminer en recouvrant du reste de la crème, réserver au frais environ une heure. Garnir de noisettes au CRUNCHY réservées juste avant de servir.

Pour 4 portions
Préparation: environ 40 minutes
Réfrigération: environ 2 heures
Valeur nutritive / portion: 550 kcal



CRUNCHY CREAM POPCORN

1 TL Sonnenblumenöl
50 g Popcorn-
Maiskörner
50 g CRUNCHY CREAM
1/4 TL Fleur de sel

Ergibt 4 Portionen
Vor- und zubereiten: etwa 5 Minuten
Nährwerte / Portion: 130 kcal

Öl in eine Pfanne geben, erwärmen.
Maiskörner begeben, Pfanne zudecken. Maiskörner
bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sie aufspringen.

Pfanne von der Platte nehmen. CRUNCHY CREAM
portionenweise begeben, mit dem warmen Popcorn
mischen, salzen.



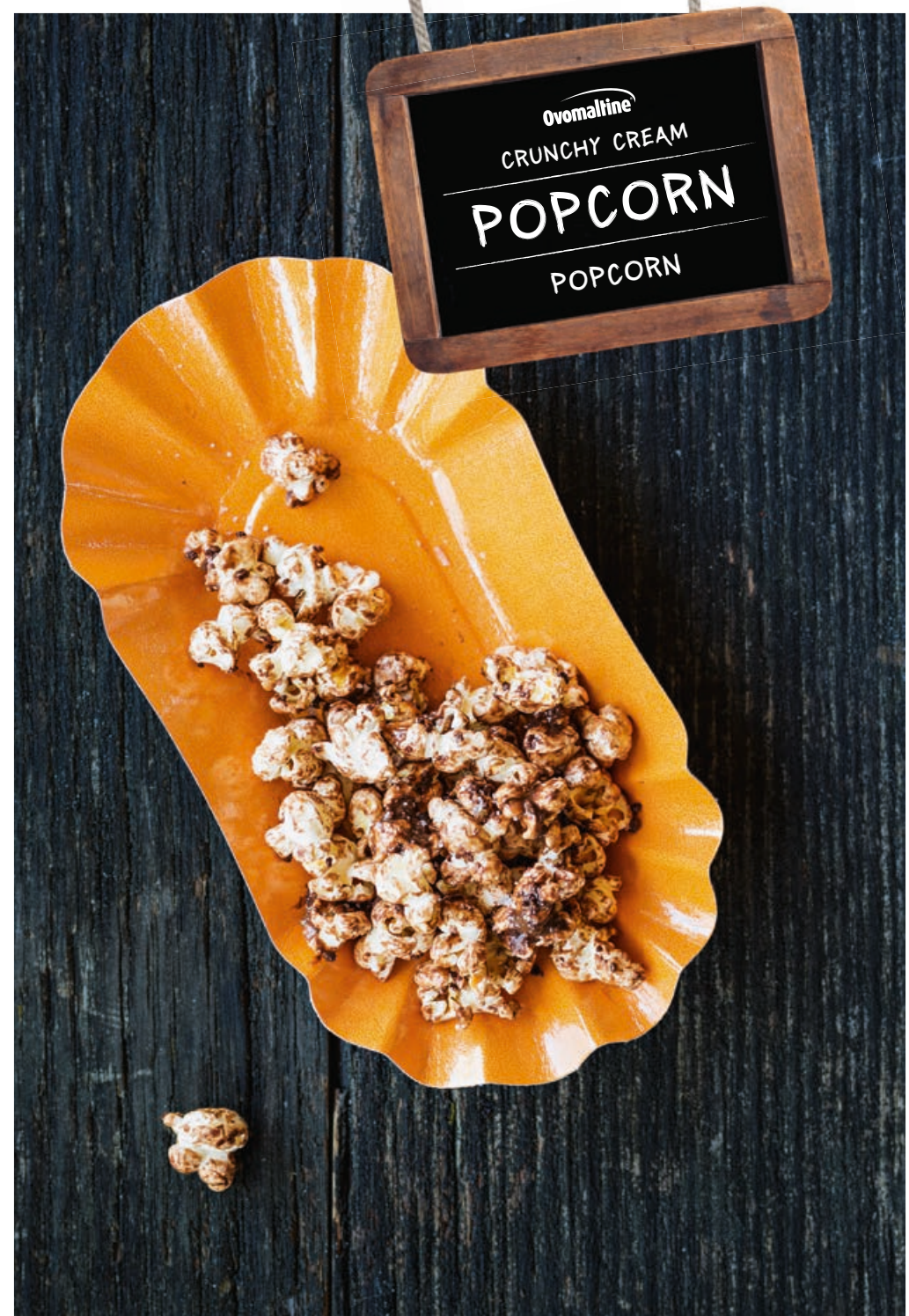
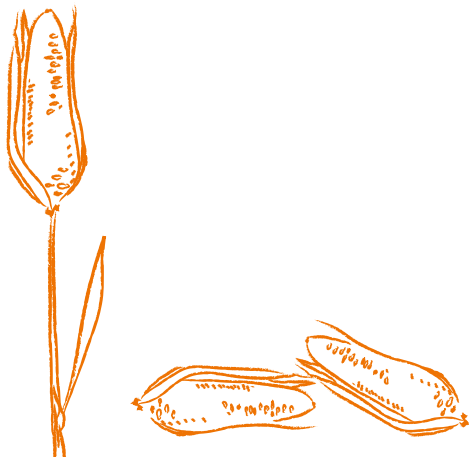
POPCORN AU CRUNCHY CREAM

1 cc huile de tournesol
50 g de grains de maïs
pour popcorn
50 g de CRUNCHY CREAM
1/4 cc de fleur de sel

Pour 4 portions
Préparation: environ 5 minutes
Valeur nutritive / portion: 130 kcal

Faire chauffer l'huile dans la poêle. Ajouter les grains
de maïs, couvrir la poêle. Chauffer les grains de maïs à feu
moyen jusqu'à ce qu'ils éclatent.

Retirer la poêle du feu. Ajouter le
CRUNCHY CREAM par portion. Mélanger au
popcorn chaud, saler.





CRUNCHY CREAM TARTELETTES MIT BEEREN-MIX

Aus dem Teig 8 Rondellen von etwa 10 cm Ø ausstechen. Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, dicht einstechen.

Backen: etwa 10 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen. CRUNCHY CREAM auf die Tartelettes verteilen, glatt streichen.

Quark, Rahm und Zucker in eine Schüssel geben. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, begeben. Masse mit den Schwingbesen des Handrührgeräts zu einer dicken Creme schlagen.

Quarkcreme auf die Mitte der Tartelettes verteilen. Beeren darauf anrichten, mit Puderzucker bestäuben, sofort servieren.



1 rund ausgewallter
Kuchenteig (32 cm Ø)
100 g CRUNCHY CREAM
75 g Rahmquark
1 dl Rahm
1 EL Zucker
1/2 Vanillestängel
150 g gemischte Beeren
wenig Puderzucker

Ergibt 8 Stück
Vor- und zubereiten: etwa 30 Minuten
Backen: etwa 10 Minuten
Nährwerte / Stück: 275 kcal

TARTELETTES CRUNCHY CREAM AUX BAIES

Découper 8 rondelles de pâte d'environ 10 cm de diamètre. Piquer à la fourchette et disposer sur une plaque chemisée de papier de cuisson.

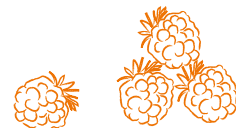
Cuisson: environ 10 minutes sur la rainure inférieure du four préchauffé à 220 degrés. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille. Répartir le CRUNCHY CREAM sur les tartelettes et lisser.

Verser le séré, la crème et le sucre dans un saladier. Couper la gousse de vanille dans la longueur, racler les graines et les incorporer au mélange. Travailler le tout au fouet électrique jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.

Répartir la crème de séré dans les tartelettes. Disposer les fruits rouges, saupoudrer de sucre glace, servir immédiatement.

1 pâte déjà abaissée
à gâteau (32 cm Ø)
100 g de CRUNCHY CREAM
75 g de séré à la crème
1 dl de crème entière
1 cs de sucre
1/2 gousse de vanille
150 g de baies mélangées
Un peu de sucre glace

Pour 8 pièces
Préparation: environ 30 minutes
Cuisson: environ 10 minutes
Valeur nutritive / pièce: 275 kcal



CRUNCHY CREAM MOKKA MOUSSE

Rahm erwärmen, Kaffeepulver beigegeben,
gut verrühren, bis sich der Kaffee aufgelöst hat.
Flüssigkeit in einer Schüssel vollständig
auskühlen lassen.

CRUNCHY CREAM und Mascarpone in die
Schüssel geben, gut verrühren. Rahm steif schlagen,
sorgfältig darunterziehen.

Mousse in Gläsli anrichten, etwa eine Stunde
kühl stellen.

CRUNCHY CREAM Mokka Mousse mit
den Mokkabohnen verzieren.



MOUSSE CRUNCHY CREAM ET MOCCA

Chauffer la crème, ajouter le café soluble,
bien mélanger jusqu'à la dissolution du café. Laisser
complètement refroidir dans un saladier.

Mettre le CRUNCHY CREAM et le mascarpone
dans un saladier et bien mélanger. Fouetter la crème et
l'incorporer délicatement.

Verser la mousse dans des verrines et réserver
environ une heure au frais.

Décorer la mousse CRUNCHY CREAM mocca
de grains de café.



3 EL Rahm
2 EL sofortlösliches
Kaffeepulver
150 g CRUNCHY CREAM
50 g Mascarpone
1 1/2 dl Rahm
einige Schokolade-
Mokkabohnen

Ergibt 4 Portionen
Vor- und zubereiten: etwa 10 Minuten
Kühl stellen: etwa 1 Stunde
4 Gläser à je etwa 1 1/2 dl
Nährwerte / Portion: 422 kcal

3 cs de crème entière
2 cs de café soluble
150 g CRUNCHY CREAM
50 g de mascarpone
1 1/2 dl de crème entière
Quelques grains de
café en chocolat

Pour 4 portions
Préparation: environ 10 minutes
Réserve au frais: environ 1 heure
4 verrines d'environ 1 1/2 dl
Valeur nutritive / portion: 422 kcal





50 g grobe Haferflocken
450 g Ruchmehl
100 g Dörraprikosen, in Würfeli
50 g Sultaninen
1 1/2 TL Salz
1/2 Würfel Hefe (etwa 20 g)
3 dl Milch
75 g CRUNCHY CREAM

Ergibt 12 Stück
 Vor- und zubereiten: etwa 25 Minuten
 Aufgehen lassen: etwa 1 1/2 Stunden
 Backen: etwa 20 Minuten
 Nährwerte / Stück: 230 kcal

CRUNCHY CREAM PAUSENBROTTLI

Haferflocken hellbraun rösten, in einer Schüssel abkühlen lassen. Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe begeben, mischen.

Milch dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 1 1/2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig in 12 gleichgrosse Portionen teilen. Teigstücke mit den Daumen zu «Schalen» formen. Je etwa 1/2 Teelöffel CRUNCHY CREAM auf die Mitte der Teigstücke geben, Teigränder über der Füllung leicht zusammendrücken. Brötli mit dem Verschluss nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: etwa 25 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.



50 g de flocons d'avoine
450 g de farine bise
100 g d'abricots secs, en petits dés
50 g de raisins secs
1 1/2 cc de sel
1 1/2 cube de levure (environ 20 g)
3 dl de lait
75 g de CRUNCHY CREAM

Pour 12 pièces
 Préparation: environ 25 minutes
 Levée: environ 1 h 1/2
 Cuisson: environ 20 minutes
 Valeur nutritive / pièce: 230 kcal

PETITS PAINS AU CRUNCHY CREAM

Faire griller légèrement les flocons d'avoine à la poêle et les laisser refroidir dans un saladier. Ajouter la farine et tous les ingrédients, y compris la levure et mélanger.

Verser le lait et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir et laisser lever à température ambiante pendant une heure et demie jusqu'à ce que le volume double.

Répartir la pâte en 12 portions égales. Former des «coupelles» avec les pouces. Mettre 1/2 cuillère à café de CRUNCHY CREAM au creux de la pâte et refermer les bords en les pressant délicatement. Disposer les petits pains avec l'ouverture vers le haut sur une plaque chemisée de papier de cuisson.

Cuisson: environ 25 minutes au milieu du four préchauffé à 200 degrés. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.





CRUNCHY CREAM BIRNEN-TÖRTLİ

CRUNCHY CREAM, Mehl, Backpulver und Salz mischen. Ei verklopfen, etwa die Hälfte davon begeben, zu einem weichen Teig mischen.

Etwa 25 g Teig für die Streusel beiseite stellen. Rest zu vier gleich grossen Kugeln formen, in die vorbereiteten Förmchen drücken, dabei mit den Daumen einen etwa 2 cm hohen Rand hochziehen.

Birnen je in etwa 12 Schnitzchen schneiden, auf die Böden legen.

Crème fraîche mit Maizena, Vanillezucker und dem restlichen Ei verrühren. Guss über die Birnen verteilen. Beiseite gestellten Teig als Streusel darauf verteilen.

Backen: etwa 30 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Birnen-Törtli mit einem Spachtel vom Rand lösen, auf einem Gitter auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

* Birnen eventuell in Zitronenwasser knapp weich köcheln.

75 g CRUNCHY CREAM

75 g Weissmehl

1/4 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 grosses Ei

2 kleine weiche Birnen*

50 g Crème fraîche

1/2 TL Maizena

1 Päckli Vanillezucker

wenig Puderzucker

Ergibt 4 Stück
Vor- und zubereiten: etwa 35 Minuten
Backen: etwa 30 Minuten
4 ofeneste Förmchen
von je etwa 8 cm Ø, gefettet
Nährwerte / Stück: 260 kcal

PETITS GÂTEAUX CRUNCHY CREAM AUX POIRES



Mélanger le CRUNCHY CREAM, la farine, la levure chimique et le sel. Battre l'œuf et en ajouter environ la moitié, travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Réserver environ 25 g de pâte pour le crumble. Former 4 boules avec le reste de la pâte, les presser dans les petits moules en créant un bord d'environ 2 cm avec les pouces.

Couper les poires en 12 morceaux chacune environ, disposer sur les fonds de pâte.

Mélanger la crème fraîche, la Maizena, le sucre vanillé et le reste de l'œuf. Verser le mélange sur les poires. Répartir la pâte mise de côté pour le crumble.

Cuisson: environ 30 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200 degrés. Retirer du four et laisser légèrement refroidir. Démouler les petits gâteaux à la poire à l'aide d'une spatule, laisser refroidir sur une grille et saupoudrer de sucre glace.

* Éventuellement blanchir rapidement les poires à l'eau citronnée.

75 g de CRUNCHY CREAM

75 g de farine

1/4 cc de levure chimique

1 pincée de sel

1 gros oeuf

2 petites poires mûres*

50 g de crème fraîche

1/2 cc de Maizena

1 sachet de sucre vanillé

Un peu de sucre glace

Pour 4 pièces
Préparation: environ 35 minutes
Cuisson: environ 30 minutes
4 moules allant au four de 8 cm Ø, beurrés
Valeur nutritive / pièce: 260 kcal





200 g CRUNCHY CREAM
4 Eigelbe
1 Päckli Vanillezucker
200 g Marronipüree
150 g geriebene Haselnüsse
1/4 TL Backpulver
4 Eiweisse
1 Prise Salz
Puderzucker zum Bestäuben

Ergibt 16 Stück
 Vor- und zubereiten: etwa 20 Minuten
 Backen: etwa 30 Minuten
 1 Springform von etwa 26 cm Ø
 Nährwerte / Stück: 181 kcal



CRUNCHY CREAM MARRONI-KUCHEN

Springformboden mit Backpapier belegen, Rand einfetten.

CRUNCHY CREAM, Eigelbe und Vanillezucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts etwa 3 Minuten rühren, bis die Masse heller ist.

Marronipüree, Nüsse und Backpulver darunterrühren.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen.

1/3 des Eischnees unter die Masse rühren, Rest mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.

Masse in die vorbereitete Form geben.

Backen: etwa 30 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Marroni-Kuchen aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.



200 g de CRUNCHY CREAM
4 jaunes d'œuf
1 sachet de sucre vanillé
200 g de purée de marrons
150 g de noisettes râpées
1/4 cc de levure chimique
4 blancs d'œuf
1 pincée de sel
Du sucre glace pour saupoudrer

Pour 16 pièces
 Préparation: environ 20 minutes
 Cuisson: environ 30 minutes
 1 moule à charnière d'environ 26 cm Ø
 Valeur nutritive / pièce: 181 kcal



GÂTEAU CRUNCHY CREAM ET MARRONS

Chemiser de papier de cuisson le fond d'un moule et graisser le bord.

Travailler environ 3 minutes au fouet électrique le CRUNCHY CREAM, les jaunes d'œuf et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange éclaircisse.

Ajouter la purée de marrons, les noisettes et la levure chimique.

Fouetter les blancs d'œuf avec le sel. Ajouter 1/3 des blancs montés en neige au mélange, puis incorporer délicatement le reste avec une spatule en caoutchouc.

Verser le mélange dans le moule préparé.

Cuisson: environ 30 minutes au milieu du four préchauffé à 180 degrés. Retirer du four et laisser légèrement refroidir. Démouler le gâteau aux marrons et laisser refroidir sur une grille. Saupoudrer de sucre glace.



200 g CRUNCHY CREAM
 200 g gemahlene Mandeln
 3 EL Weissmehl
 1/2 TL Zimt
 wenig Nelkenpulver
 Prise Salz
 1 Eiweiss
 wenig Puderzucker

Ergibt etwa 40 Stück
 Vor- und zubereiten: etwa 20 Minuten
 Trocknen: etwa 3 Stunden
 Backen: etwa 3-5 Minuten
 Nährwerte / Stück: 62 kcal

200 g de CRUNCHY CREAM
 200 g d'amandes moulues
 3 cs de farine blanche
 1/2 cc de cannelle
 Un peu de clous
 de girofle en poudre
 1 pincée de sel
 1 blanc d'œuf
 Un peu de sucre glace

Pour environ 40 pièces
 Préparation: environ 20 minutes
 Levée: environ 3 heures
 Cuisson: environ 3-5 minutes
 Valeur nutritive / pièce: 62 kcal

CRUNCHLY

CRUNCHY CREAM, Mandeln, Mehl und Gewürze
 in eine Schüssel geben, mischen.

Eiweiss beigeben, Masse zu einem Teig zusammenfügen.

Teig portionenweise auf wenig Zucker etwa 7 mm
 dick auswallen, beliebige Formen ausstechen, auf zwei mit
 Backpapier belegte Bleche legen, etwa
 drei Stunden trocknen lassen.

Backen pro Blech: etwa 3-5 Minuten in
 der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens.
 Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
 Crunchly mit Puderzucker bestäuben.



CRUNCHLY

Mélanger le CRUNCHY CREAM, les amandes, la farine
 et les épices dans un saladier.

Ajouter le blanc d'œuf et mélanger jusqu'à
 l'obtention d'une pâte.

Par portion, abaisser la pâte à environ
 7 mm d'épaisseur sur un peu de sucre, découper les formes
 à votre convenance, disposer sur deux plaques
 chemisées de papier de cuisson, laisser sécher environ
 3 heures.

Cuisson par plaque: environ 3-5 minutes au milieu
 du four préchauffé à 240 degrés. Sortir du four et laisser
 refroidir sur une grille. Saupoudrer les Crunchly
 de sucre en poudre.





CRUNCHY CREAM FESTTAGS-PARFAIT

Meringueschalen in einer Schüssel grob zerbröckeln. Die Schale der Zitronen dazureiben, mischen. Rahm steif schlagen, sorgfältig darunterziehen.

Zitronensaft auspressen, vier Esslöffel davon unter die CRUNCHY CREAM rühren.

$\frac{1}{4}$ der Meringuemasse in ein Chromstahlgefäß geben, glatt streichen. $\frac{1}{3}$ der CRUNCHY CREAM-Masse portionenweise darauf verteilen, mit einer Gabel leicht durchziehen. Vorgang wiederholen, mit der restlichen Meringuemasse bedecken. Form mit Folie zudecken.

Gefrieren: etwa 4 Stunden.



150 g Meringueschalen
2 Bio-Zitronen
4 dl Rahm
150 g CRUNCHY CREAM

Ergibt 12 Kugeln
Vor- und zubereiten: etwa 20 Minuten
Gefrieren: etwa 4 Stunden
Nährwerte / Kugel: 282 kcal

PARFAIT FESTIF AU CRUNCHY CREAM

Emietter les coques de meringues dans un saladier. Ajouter le zeste des citrons, mélanger. Fouetter la crème et l'incorporer délicatement.

Presser le jus des citrons, en incorporer quatre cuillères à soupe au CRUNCHY CREAM.

Verser $\frac{1}{4}$ du mélange de meringues dans un bol en inox, lisser. Répartir $\frac{1}{3}$ du mélange CRUNCHY CREAM dessus par portion, incorporer délicatement à la fourchette. Répéter l'opération, terminer par le mélange de meringue. Couvrir d'un film alimentaire.

Congélation: environ 4 heures

150 g de coques de meringues
2 citrons bio
4 dl de crème entière
150 g CRUNCHY CREAM

Pour 12 boules
Préparation: environ 20 minutes
Congélation: environ 4 heures
Valeur nutritive / boule: 282 kcal





Mit Ovomaltine
kannst du's nicht besser.
Aber länger.

Avec Ovomaltine,
tu n'y arriveras pas mieux.
Mais plus longtemps.

Impressum

Wander AG

Fabrikstrasse 10

3176 Neuenegg/Schweiz

www.ovomaltine.ch

find us on facebook 

WANDER