



OVO BRANCHLI BLECHKUCHEN

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Mehl, Zucker, Caotinpulver, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen.
3. Butter schmelzen, etwas abkühlen.
4. Butter, Eier und Milch vermischen und anschliessend unter die Mehlmischung rühren.
5. Teig in die vorbereitete Form (22 x 30 cm) füllen und für etwa 30 Minuten in der Mitte des Ofens backen.
6. In der Zwischenzeit die Haselnüsse und die Ovomaltine Branchli in kleine Stücke zerkleinern.
7. Ovomaltine Crunchy Cream im Wasserbad schmelzen.
8. Blechkuchen noch heiss mit Crunchy Cream bestreichen und mit Haselnuss und Ovomaltine Branchli Stücke bestreuen.
9. Auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

300 g Mehl
 180 g Zucker
 2 EL Caotinpulver
 2 TL Backpulver
 1 Prise Salz
 200 g Butter
 3 Eier
 300 ml Milch
 50 g Haselnüsse, zerkleinert
 5 Stk. Ovomaltine Branchli, zerkleinert
 4 EL Ovomaltine Crunchy Cream

Zubereitungszeit: 60 - 90 Minuten
 Backzeit: 30 Minuten

GÂTEAU SUR PLAQUE AUX BRANCHES OVO

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Mélanger la farine, le sucre, le Caotina en poudre, la levure et le sel dans un saladier.
3. Faire fondre le beurre, laisser refroidir un peu.
4. Mélanger le beurre, les œufs et le lait, puis incorporer au mélange à base de farine.
5. Verser la pâte dans le moule préparé (22 x 30 cm) et faire cuire env. 30 minutes au milieu du four.
6. Pendant ce temps, hacher les noisettes et casser les branches Ovomaltine en petits morceaux.
7. Faire fondre l'Ovomaltine Crunchy Cream au bain-marie.
8. Recouvrir le gâteau encore chaud de Crunchy Cream et saupoudrer de noisettes hachées et de morceaux de branches Ovomaltine.
9. Laisser refroidir et couper en tranches.

300 g de farine
 180 g de sucre
 2 cs de Caotina en poudre
 2 cc de levure chimique
 1 pincée de sel
 200 g de beurre
 3 œufs
 300 ml de lait
 50 g de noisettes hachées
 5 branches Ovomaltine en morceaux
 4 cs d'Ovomaltine Crunchy Cream

Temps de préparation: 60 - 90 minutes
 Cuisson: 30 minutes