



ovomaltine

## OVO PUDDING



## ZUBEREITUNG OVO PUDDING

### ZUTATEN

6 dl	Milch
300 g	Ovomaltine Crunchy Cream
40 g	Maisstärke
2	Eigelb
1 dl	geschlagener Rahm
1 EL	Ovomaltine Pulver

### ZUBEREITEN

1. Ovomaltine Crunchy Cream in eine Schüssel geben.
2. Milch nach und nach hinzufügen und Crunchy Cream in der Milch auflösen.
3. Maisstärke in eine Pfanne geben.
4. Etwas Crunchy Cream Milchlösung in die Pfanne gießen, Maisstärke darin auflösen.
5. Restliche Milch und die zwei Eigelb in die Pfanne geben, alles mit dem Schwingbesen verrühren.
6. Ovo Pudding bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen.
7. Hitze reduzieren und unter Rühren für 10 Minuten kochen.
8. Pudding in 6 Gefäße abfüllen, abkühlen lassen und für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
9. Pudding nach Belieben mit geschlagenem Rahm und Ovomaltine Pulver dekorieren und kalt servieren.