



## OVO WINTERKEKSE

1. Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen.
2. In jedes Ovomaltine Crunchy Biscuit vorsichtig einen Holzstiel hineinstecken.
3. Ovomaltine Crunchy Biscuit am Stiel halten, in die flüssige Glasur tauchen und die Glasur trocknen lassen.
4. Die Biscuits mit verschiedenen Back-Dekomaterialien verzieren.

1 Packung Ovomaltine  
Crunchy Biscuit  
Holzstiele  
200 g Schokoladenglasur  
dunkel  
200 g Schokoladenglasur hell  
Dekomaterial: Schokolinsen,  
Glimmer, Zuckerstifte, bunte  
Streusel, Brezel ...

Zubereitungszeit: 30 Minuten

## BISCUITS D'HIVER OVO

1. Faire fondre le glaçage au chocolat au bain-marie.
2. Enfoncer délicatement un bâtonnet en bois dans chaque Ovomaltine Crunchy Biscuit.
3. Tenir l'Ovomaltine Crunchy Biscuit par le bâtonnet, le plonger dans le glaçage liquide et laisser sécher.
4. Décorer les biscuits avec différentes décorations pour pâtisserie.

1 paquet d'Ovomaltine  
Crunchy Biscuit  
Des bâtonnets en bois  
200 g de glaçage au chocolat  
foncé  
200 g de glaçage au chocolat  
clair  
Pour décorer: pépites de  
chocolat, copeaux, stylo de  
glaçage, vermicelles, bretzel ...

Temps de préparation: 30 minutes