



## OVOMALTINE COOKIES

|        |                      |
|--------|----------------------|
| 160 g  | Butter               |
| 60 g   | Rohrzucker, gemahlen |
| 80 g   | Rohrzucker           |
| 1 TL   | Vanillezucker        |
| 1      | Ei                   |
| 70 g   | Ovomaltine Pulver    |
| 140 g  | Mehl                 |
| 1 TL   | Backpulver           |
| 1/2 TL | Salz                 |
| 70 g   | Haferflocken         |
| 100 g  | Ovo Schokolade noir  |
| 20 g   | Schokoladenstreusel  |

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
plus 1 Stunde Kühlstellen

1. Die zimmerwarme Butter mit den verschiedenen Rohrzucker und Vanillezucker während etwa 2 Minuten gut schaumig rühren. Danach das Ei dazugeben und nochmals schaumig rühren.
2. Die dunkle Schokolade grob hacken.
3. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz, den Haferflocken und dem Ovomaltine Pulver vermischen. Schokolade und Schokoladenstreusel einrühren. Den Teig für eine Stunde kalt stellen.
3. Den Ofen auf 175 Grad Heissluft/Umluft vorheizen. Mit einem Löffel Halbkugeln vom gekühlten Teig abstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
4. Die Halbkugeln nicht zu nahe nebeneinander legen und nicht flach drücken. Anschliessend während 8 bis 10 Minuten im Ofen backen. Die Cookies zuerst ein paar Minuten auf dem Blech und danach auf einem Gitter ganz auskühlen lassen.



## COOKIES OVOMALTINE

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 160 g  | de beurre                  |
| 60 g   | de sucre de canne, semoule |
| 80 g   | de sucre de canne          |
| 1 cc   | de sucre vanillé           |
| 1      | œuf                        |
| 70 g   | de poudre Ovomaltine       |
| 140 g  | de farine                  |
| 1 cc   | de levure chimique         |
| 1/2 cc | de sel                     |
| 70 g   | de flocons d'avoine        |
| 100 g  | de chocolat noir Ovo       |
| 20 g   | de copeaux de chocolat     |

Temps de préparation: 30 minutes  
et 1 h de réfrigération

1. Mélanger le beurre mou avec les différents sucres pendant environ 2 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte mousseuse. Ajouter un œuf et mélanger à nouveau.
2. Hacher grossièrement le chocolat noir.
3. Mélanger la farine, la levure, le sel, les flocons d'avoine et la poudre Ovomaltine. Incorporer le chocolat et les copeaux de chocolat. Mettre la pâte au frais pendant une heure.
3. Préchauffer le four à 175 degrés, chaleur tournante. A l'aide d'une cuillère, former des demi-sphères de pâte et les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson.
4. Les demi-sphères doivent être espacées les unes des autres et ne pas être aplaties. Cuire au four pendant 8 à 10 minutes. Laisser les cookies quelques minutes sur la plaque puis les laisser refroidir complètement sur une grille.