




OVO MADELEINES



ZUBEREITUNG OVO MADELEINES

ZUTATEN

- 2 EL Butter, flüssig
- 100 g Ovomaltine Schokolade Noir
- 120 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier, Grösse L
- 120 g Mehl
- 2 EL Ovomaltine Pulver
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g Ovomaltine Schokolade
- 25 g Haselnüsse, gehackt
- Fleur de Sel

ZUBEREITEN

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Madeleines Backform mit flüssiger Butter bepinseln, kühl stellen.
3. Ovomaltine Schokolade Noir hacken, im Wasserbad schmelzen, beiseitestellen.
4. Butter mit dem Zucker für mind. 3 Minuten weich rühren.
5. Eier nacheinander zugeben, rühren, bis die Masse hell ist.
6. Mehl, Ovomaltine Pulver und Backpulver in einer Schüssel mischen, portionsweise unter den Teig rühren.
7. Geschmolzene Ovomaltine Schokolade Noir vorsichtig unter den Teig rühren.
8. Teig mit Hilfe zweier Esslöffel in die Backform geben. Vertiefungen nur zu ¾ füllen.
9. In der Unteren Hälfte des Ofens 15 Minuten backen.
10. Backform aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen.
11. OVO Madeleines vorsichtig aus der Form lösen, herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
12. In der Zwischenzeit Ovomaltine Schokolade im Wasserbad schmelzen, Haselnüsse hacken und beides bereitstellen.
13. Abgekühlte OVO Madeleines bis zu ¼ in die flüssige Schokolade tauchen, gehackte Haselnüsse und Fleur de Sel drüberstreuen, trocknen lassen.