



ovomaltine

OVO BUBBLE TEA



ZUBEREITUNG OVO BUBBLE TEA

ZUTATEN

Ovomaltine Sirup
 4 EL Ovomaltine Pulver
 150 ml Wasser
 100 g Zucker

OVO Bubble Tea
 50 g Tapioka Perlen
 250 ml Milch
 10 Eiswürfel

ZUBEREITEN

Ovomaltine Sirup (reicht für 4-6 OVO Bubble Teas)

1. In einer kleinen Pfanne das Ovomaltine Pulver, den Zucker und das Wasser gut vermischen.
2. Bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren erwärmen und anschliessend solange köcheln (ca. 15 Minuten) lassen, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist.
3. Ovomaltine Sirup etwas abkühlen lassen. In eine Flasche abfüllen und gut verschliessen.
4. Im Kühlschrank bis zu 2 Wochen aufbewahren.

OVO Bubble Tea

1. Die Tapioka Perlen in einer grossen Pfanne mit Wasser für 30 Minuten kochen.
2. Pfanne vom Herd nehmen, Tapioka Perlen im heissen Wasser weitere 20 Minuten ziehen lassen.
3. Anschliessend die Perlen kalt abspülen, im kalten Wasser auskühlen lassen und dann gut abtropfen.
4. Kalte Tapioka Perlen mit Ovomaltine Sirup übergiessen, so dass alle Perlen vollständig in Sirup getränkt sind, Perlen im Sirup für 10 Minuten ziehen lassen.
5. OVO Tapioka Perlen in zwei Gläser verteilen, Milch und Eiswürfel begeben und kalt geniessen.

Tipp: Dieser OVO Bubble Tea ist im Handumdrehen zubereiten, wenn man Ovomaltine Sirup im Kühlschrank hat und verzehrfertige Tapioka Perlen aus einem asiatischen Lebensmittelgeschäft verwendet.