



ZUBEREITUNG OVO BARS

ZUTATEN

Mürbeteig

- 200 g Mehl
- 130 g Butter
- 1 Prise Salz
- 3 EL Zucker

Karamellschicht

- 200 g Zucker
- 60 ml Vollrahm
- 60 g Butter

- 70 g Erdnüssli

Ovo Schicht

- 300 g Ovomaltine Schokolade

ZUBEREITEN

Mürbeteig

1. Mehl und Zucker in einer grossen Schüssel vermischen. Die kalte Butter in Würfel dazu geben und mit kalten Händen verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
2. Den Teig für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kühlen lassen.
3. Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Backform mit den Massen 15x25 cm mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig in die Backform geben und mit den Fingern zu einem Boden andrücken. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen.
5. Den Teig ca. 35 Minuten in der Mitte des Backofens backen, bis er goldbraun wird.
6. Anschliessend komplett abkühlen lassen.

Karamell

1. Den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Sobald er an den Rändern karamellisiert, vorsichtig rühren. Achtung den Zucker nicht verbrennen.
2. Sobald der Zucker goldbraun ist, die Butter dazugeben und gut verrühren.
3. Langsam den Vollrahm unterrühren.
4. Das Karamell nochmals unter ständigem Rühren aufkochen und für ca. 2 Minuten kochen, bis eine homogene Masse entsteht.
5. Das Karamell auf den Mürbeteigboden geben, Erdnüssli darüber streuen.

Ovo Schicht

1. Die Ovomaltine Schokolade grob hacken und in einem Wasserbad schmelzen.
2. Die Ovomaltine Schokolade über die etwas abgekühlte Karamellschicht giessen.
3. Die komplette Form kalt stellen, sodass die Ovo Bars fest wird.

Servieren

1. Die Ovo Bar Masse aus der Form lösen und auf einem Schneidebrett in gleich grosse Riegel schneiden.
2. Die Ovo Bars nach Bedarf mit etwas Meersalz bestreuen.

Tipp: Die Ovo Bars im Kühlschrank aufbewahren. Kühl geniessen oder 10 Minuten bei Zimmertemperatur etwas weich werden lassen.