



ovomaltine

OVO

SCHOKOLADE KARAMELL COOKIES



ZUBEREITUNG OVO SCHOKOLADE KARAMELL COOKIES

ZUTATEN

- 110 g Butter, weich
- 80 g Zucker
- 20 g Caotina Pulver
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 180 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 160 g Ovomaltine Schokolade, in Stücken
- 16 Karamell Bonbons, weich
- Fleur de Sel

ZUBEREITEN

1. Den Backofen auf 180 °C Unter-Oberhitze vorheizen.
2. Butter rühren, bis sich die Spitzchen bilden.
3. Zucker begeben, rühren, bis die Masse hell ist.
4. Caotina Pulver und Salz darunterrühren.
5. Mehl und Backpulver mischen, zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
6. Ovomaltine Schokolade in kleine Stücke schneiden, daruntermischen.
7. Mit einem Esslöffel Teig nehmen, flachdrücken, ein Karamell Bonbon darauflegen und mit dem Teig komplett umhüllen.
8. Die Kugeln mit genügend Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, etwas flach drücken. Nach Belieben mit etwas Fleur de Sel bestreuen.
9. Cookies 10-12 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen. Die Cookies sollen in der Mitte noch weich sein.
10. Herausnehmen, lauwarm oder ausgekühlt servieren.

Tipp:

Die Ovo Schokolade Karamell Cookies schmecken lauwarm am besten, nach Belieben vor dem Servieren im Ofen oder in der Mikrowelle kurz erwärmen.