



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, ein Ei und Salz darunter rühren.
5. Mehl und Backpulver mischen, zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
6. Ovomaltine Schokolade in kleine Stücke schneiden, darunter mischen.
7. Mit einem Esslöffel Teig nehmen, flach drücken, 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.