



ovomaltine

OVO SCHNEEKUGELN



ZUBEREITUNG OVO SCHNEEKUGELN

ZUTATEN

- 100 g Ovomaltine Schokolade, Noir
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 2 Eier (M)
- 130 g Weizenmehl
- 2 EL Mandeln, gemahlen
- 1 EL Kakao
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Puderzucker zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1. Ovomaltine Schokolade, Noir grob hacken und mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
2. Zucker und Ei cremig rühren. Die flüssige Schokolade unterrühren.
3. Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, Kakao und Salz in einer Schüssel mischen und unter die Schokoladenmasse heben.
4. Den Teig für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Den Teig zu walnussgrossen Kugeln formen und in viel Puderzucker wälzen.
6. Im Abstand von 2 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
7. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Ober- Unterhitze) auf der 2. Schiene von unten 12-15 Minuten backen. Die Ovo Schneekugeln dürfen Innen noch etwas weich sein.
8. Frisch geniessen oder in einer luftdichten Dose aufbewahren.