



ovomaltine

OVO

OSTER BLONDIES

ZUBEREITUNG OVO OSTER BLONDIES

ZUTATEN

- 200 g Butter, Raumtemperatur
- 100 g Zucker
- 3 Eier, M
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 180 g Ovomaltine Crisp Muesli
- 20 Stk. Ovomaltine Eili

ZUBEREITUNG

1. Butter mit dem Schwingbesen des Mixers weich rühren, Zucker begeben.
2. Eier einzeln unter den Teig rühren.
3. In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Ovomaltine Crisp Muesli mischen.
4. Vorsichtig unter die Eimasse rühren.
5. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (ca. 20 cm x 30 cm) streichen.
6. Blondies ca. 20 Min. in der Mitte des auf 175 °C Umluft vorgeheizten Ofens backen.
7. Herausnehmen, etwas abkühlen, mit Ovomaltine Eili dekorieren, auskühlen lassen.
8. In Stücke schneiden

