



MOCHI EIS MIT OVOMALTINE



ZUBEREITUNG MOCHI EIS MIT OVOMALTINE

ZUTATEN

120 g	Klebreismehl
70 g	Ovomaltine Choco
140 ml	Wasser
	Speisestärke zum Arbeiten
3 EL	Ovomaltine Choco zum Wälzen
200 g	Schokoladeneis

ZUBEREITUNG

1. Klebreismehl, Kakaopulver und Wasser in einer kleinen Schüssel glatt rühren.
2. Mischung in eine beschichtete Pfanne geben und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren erhitzen. Den Teig wiederholt auf den Pfannenboden drücken, bis sich ein kompakter Teigkloss bildet.
3. Einen Teller mit Speisestärke bestreuen. Den heissen Teig daraufgeben.
4. Teig in 8-10 gleich große Portionen aufteilen und zu flachen Kreisen formen.
5. Jeweils eine tiefgefrorene Schokoladeneiskugel mittig auf jeden Fladen legen.
6. Teigränder über das Eis ziehen und vollständig verschliessen.
7. Die fertigen Ovo Mochi in Ovomaltine Choco Pulver wälzen.
8. Auf ein mit Backpapier belegtes kleines Blech oder Teller legen.
9. Mindestens 2 Stunden tiefkühlen, bis die Ovo Mochis fest sind.
10. Vor dem Servieren ca. 10 Minuten antauen lassen.