



HALLOWEEN SCHOKOLADE MIT OVOMALTINE



ZUBEREITUNG HALLOWEEN SCHOKOLADE MIT OVOMALTINE

ZUTATEN

3 Tafeln Ovomaltine
Schokolade

3 Tafeln Ovomaltine
Schokolade Noir

Toppings nach Wahl (z. B.
Halloween-Süssigkeiten,
Schokoladenaugen, Zuckerstreu-
sel, Nüsse...)

ZUBEREITUNG

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Ovomaltine Schokolade und Ovomaltine Schokolade Noir abwechselungsweise nebeneinander darauflegen.
2. Im vorgeheizten Ofen bei 50 °C ca. 8-10 Minuten schmelzen lassen, bis die Stücke weich sind, aber nicht komplett verlaufen.
3. Das Blech herausnehmen und die weiche Schokolade sofort mit Toppings nach Wahl bestreuen. Leicht andrücken, damit sie gut haften.
4. Die Ovo Halloween Schokolade im Kühlschrank vollständig fest werden lassen. Anschliessend vom Backpapier lösen, in Stücke brechen und nach Wunsch verpacken.