




CHOCOLATE COOKIES
VON OVOMALTINE



ZUBEREITUNG CHOCOLATE COOKIES VON OVOMALTINE

ZUTATEN

- 100 g Butter, weich
- 25 g Puderzucker
- 50 g Zucker

- 1 Ei
- 180 g Weizenmehl
- 25 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

- 100 g Ovomaltine Schokolade, noir
- 1 TL Kokosöl

- getrocknete Blütenblätter, essbar

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

2. Weiche Butter, Puderzucker und Zucker mit dem Hand- oder Standmixer auf mittlerer Stufe 1-2 Minuten cremig rühren, bis die Masse hell und luftig ist.

3. Das Ei zugeben und weitere 1 Minute unterrühren.

4. Den Mixer auf niedrige Stufe stellen und das Mehl langsam einrieseln lassen. Anschliessend Kakaopulver, Backpulver und Salz hinzufügen.

5. Auf mittlere Stufe erhöhen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

6. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig etwa 6 mm dick ausrollen. Mit Ausstechformen ca. 5 cm grosse Cookies ausstechen. Die Teigreste erneut ausrollen und weitere Cookies ausstechen.

7. Ausgestochene Ovo Chocolate Cookies auf das vorbereitete Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 8-9 Minuten backen.

8. Die Ovo Chocolate Cookies etwas auskühlen lassen.

9. Die Ovomaltine Schokolade zusammen mit dem Kokosöl im Wasserbad langsam schmelzen und glatt rühren. Die abgekühlten Ovo Chocolate Cookies kurz in die Schokolade eintauchen, auf ein Gitter setzen und sofort mit getrockneten Blütenblättern verzieren. Die Schokolade vollständig aushärten lassen.