



ovomaltine

## BUTTERFINGER MIT OVOMALTINE



## ZUBEREITUNG BUTTERFINGER MIT OVOMALTINE

### ZUTATEN

- 80 ml Ahornsirup
- 250 g Erdnussbutter, crunchy
- 60 g Cornflakes, ungesüsst, leicht zerdrückt
- 1 Prise Meersalz
- 200 g Ovomaltine Schokolade, Noir

### ZUBEREITUNG

1. Eine kleine Kastenform (ca. 10×20 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Ahornsirup und Erdnussbutter in einem Topf bei niedriger Hitze unter Rühren schmelzen.
3. Herd ausschalten. Cornflakes und Meersalz unterrühren, bis alles gut überzogen ist.
4. Masse in die Form geben, fest andrücken und 1 Stunde einfrieren.
5. Aus dem Gefrierschrank nehmen, dann in 16 Riegel schneiden.
6. Ovomaltine Schokolade über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle (30-Sek.-Intervalle) schmelzen. Riegel eintauchen, abtropfen lassen.
7. Ovo Butterfinger im Kühlschrank aufbewahren, sie halten sich dort bis zu 4 Wochen.