



ovomaltine

OVO RIEGEL/BARRES



ZUBEREITUNG OVO RIEGEL

ZUTATEN

- 420 g Ovomaltine Muesli Plus
- 80 g Dinkelmehl
- 300 g Apfelmus
- 50 g Honig oder Birnel
- 100 g Ovomaltine Schokolade
Noir, in Stücken

Den Ofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ovomaltine Muesli mit dem Mehl mischen. Apfelmus und Honig begeben und alles gut vermischen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 22 cm) ausstreichen, gut festdrücken. Für 45 Minuten in der Mitte des Ofens backen.

Riegelmasse dem Backofen nehmen und noch warm in Stücke schneiden (15 bis 20 Riegel). Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Ovomaltine Schokolade Noir in einer dünnwandigen Schüssel über dem leicht siedenden Wasserbad schmelzen. Die abgekühlten Riegel mit der flüssigen Schokolade verzieren.

In einer Vorratsdose bis zu 2 Wochen aufbewahren.

PRÉPARATION BARRES OVO

INGRÉDIENTS

- 420 g d 'Ovomaltine Muesli Plus
- 80 g de farine blanche
d'épeautre
- 300 g de compote de pomme
- 50 g de miel ou de Birnel
- 100 g d'Ovomaltine Chocolat
Noir en morceaux

Préchauffer le four à 180 °C (pas de chaleur tournante). Mélanger l'Ovomaltine Muesli avec la farine. Ajouter le miel et la compote de pomme, et bien mélanger le tout. Etaler la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson (30 x 22 cm), appuyer fermement. Cuire 45 minutes dans la partie centrale du four.

Sortir la préparation du four et la couper en morceaux (15 à 20 barres) pendant qu'elle est encore chaude. Laisser ensuite refroidir les barres sur une grille à pâtisserie.

Faire fondre l'Ovomaltine Chocolat Noir dans un bol pas trop épais, dans un bain-marie d'eau frémissante. Une fois refroidies, décorer les barres de chocolat fondu.

Conserver dans une boîte hermétique (2 semaines maximum).