



OVO NIPPON



ZUBEREITUNG OVO NIPPON

ZUTATEN

- 100 g Puffreis
- 100 g Ovomaltine Schokolade
Noir, in Stücken
- 200 g Ovomaltine Schokolade,
in Stücken

ZUBEREITEN

1. Ovomaltine Schokolade Noir und Ovomaltine Schokolade in Stücken in eine hitzebeständige Schüssel geben und über einem Topf mit köchelndem Wasser schmelzen lassen.
2. Die Ovomaltine Schokolade dabei gelegentlich umrühren.
3. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
4. Puffreis zur geschmolzenen Schokolade geben und vermengen.
5. Backform mit Backpapier auslegen und die Ovo Nippon Masse einfüllen. Fest andrücken
6. Ca.2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Abgekühlte Ovo Nippon in gleich grosse Stücke schneiden und geniessen.

Tipp: Ovo Nippon im Kühlschrank aufbewahren und als schnellen, gesunden Snack zwischendurch geniessen.