



## OVO CRUNCHY COOKIE CUPS



## ZUBEREITUNG OVO CRUNCHY COOKIE CUPS

### ZUTATEN

#### FÜLLUNG

12 TL Ovomaltine Crunchy Cream

#### TEIG

100 g Butter, weich  
80 g brauner Zucker  
50 g Puderzucker  
1 Ei  
220 g Mehl  
1 Prise Salz  
½ TL Backpulver

1. Ein kleines Backblech oder einen Teller mit Backpapier auslegen. 12 Teelöffel Ovomaltine Crunchy Cream mit etwas Abstand auf das Backpapier geben und anschliessend für mindestens 1 Std. in den Gefrierschrank stellen.
2. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine 12-Loch-Muffinform gut mit Butter einfetten.
3. In einer Schüssel Butter und Zucker mit einem elektrischen Rührgerät zwei Min. lang cremig schlagen.
4. Das Ei hinzufügen und zu einer homogenen Masse weiterschlagen.
5. Das Mehl mit dem Salz und Backpulver vermischen und vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Masse rühren. Teig mit den Händen rasch zusammenfügen.
6. Den Cookie Teig in 12 gleich grosse Kugeln aufteilen.
7. Die Ovomaltine Crunchy Cream aus dem Gefrierschrank nehmen.
8. Eine Teigkugel flach drücken. Eine gefrorene Kugel Ovomaltine Crunchy Cream darauf legen, mit dem Teig gut umschliessen und wieder zu einer Kugel rollen. Die Kugel anschliessend in eins der Muffinförmchen legen. Achtung: die Teigkugeln nicht andrücken. Diese Schritte für alle Teigkugeln wiederholen.
9. Cookies für 10 bis 12 Min. im Backofen backen bis sich die Oberflächen goldbraun verfärben.
10. Anschliessend die Ovo Cookie Cups etwa 15 Min. lang in der Muffinform abkühlen lassen. Dann vorsichtig die Ränder der Cookies mit einem Messer am Rand lösen und vorsichtig aus der Muffinform heben.
11. Auf einem Gitter abkühlen lassen oder Ovo Cookie Cups noch warm geniessen.

## PRÉPARATION DU OVO CRUNCHY COOKIE CUPS

### INGRÉDIENTS

#### GARNITURE

12 cc d'Ovomaltine Crunchy Cream

#### PÂTE

100 g de beurre mou  
80 g de sucre brun  
50 g de sucre glace  
1 œuf  
220 g de farine  
1 pincée de sel  
½ cc de levure chimique

1. Recouvrir une petite plaque de cuisson ou une assiette de papier sulfurisé. Déposer 12 cuillerées à café d'Ovomaltine Crunchy Cream sur le papier sulfurisé en les espaçant légèrement et placer au congélateur pendant au moins 1 heure.
2. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante). Beurrer généreusement une plaque de 12 moules à muffins.
3. A l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre dans un bol pendant 2 min., pour obtenir une texture crémeuse.
4. Ajouter l'œuf et continuer à battre jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
5. Mélanger la farine au sel et à la levure et les incorporer délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule. Travailler rapidement la pâte à la main.
6. Diviser la pâte à cookies en 12 boules de taille égale.
7. Sortir l'Ovomaltine Crunchy Cream du congélateur.
8. Aplatir une des boules de pâte. Poser une des boules d'Ovomaltine Crunchy Cream congelées sur la pâte aplatie et l'enrober avec pour reformer une boule. Déposer la boule dans l'un des moules à muffins. Attention: ne pas appuyer sur les boules de pâte. Procéder de la même façon pour le reste des boules.
9. Faire cuire les cookies au four pendant 10 à 12 min. jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur le dessus.
10. Puis, laisser refroidir les Ovo Cookie Cups dans leurs moules pendant environ 15 min. Ensuite, détacher délicatement le bord des cookies de la paroi à l'aide d'un couteau et démouler soigneusement.
11. Laisser refroidir sur une grille ou savourer les Ovo Cookie Cups encore chauds.