



ovomaltine

OVO

SWEET RACLETTE



ZUBEREITUNG OVO SWEET RACLETTE

ZUTATEN

50 g Ovomaltine Schokolade
 60 g Butter
 1 Ei
 50 g Mehl
 1 EL Ovomaltinepulver
 40 g Zucker
 20 g Baumnüsse
 50 ml Milch

1 Packung Ovomaltine Petit Beurre
 2-3 Bananen

ZUBEREITEN

Ovo-Raclette-Brownies:

1. Butter in einer Pfanne schmelzen. Pfanne vom Herd nehmen.
2. Ovomaltine Schokolade in Stücken in die geschmolzene Butter legen. Pfanne zudecken, bis die Schokolade geschmolzen ist. Beides mit einer Kelle mischen.
3. Ei, Ovomaltinepulver, Zucker und Mehl nacheinander in die Pfanne geben und alles gut vermischen.
4. Zum Schluss die Nüsse und Milch begeben.
5. Orangen filetieren.

Zubereitung im Pfännchen:

Je 1-2 EL Brownieteig in die Pfännchen füllen. Etwas verstreichen und 7-9 Minuten backen. Zusammen mit den Orangen Schnitzen servieren.

OVO-Bananensplit:

Zubereitung im Pfännchen:

Je 1-2 Ovomaltine Petit Beurre in Stücke teilen, zusammen mit ein paar Scheiben Bananen im Pfännchen backen.