



ovomaltine

# GIANT SCHOKO-WALNUSS-COOKIES

## OVOMALTINE REZEPTE



**Kategorie**  
Snack



**Schwierigkeit**  
leicht



**Portionen**  
5 Stück



**Zubereitungszeit**  
<30 Minuten

**10 Millionen einzelne Plätzchen? Mach doch einfach ein riesiges Plätzchen mit dem unvergleichlichen Ovomaltine Geschmack ...**

### Zutaten

50 g Walnuskerne  
 100 g getrocknete Kirschen  
 50 g Ovomaltine Crunchy Schokolade  
 75 g Ovomaltine Schoko Pulver  
 250 g Mehl  
 1 TL Backpulver  
 175 g weiche Butter  
 60 g brauner Zucker  
 1 Prise Salz  
 2 Eier  
 4 EL Kaffeeликör

### Zubereitung

- ★ Den Backofen auf 175 Grad vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Die Walnüsse, die getrockneten Kirschen und die Schokolade grob hacken. Das Ovomaltine Schoko Pulver mit dem Mehl und dem Backpulver mischen.
- ★ Die Butter mit dem braunen Zucker und einer Prise Salz mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Nach und nach die Eier und den Kaffeeликör unterrühren. Die Mehlmischung und die Walnussmischung unterheben.
- ★ Den Teig mit grossem Abstand in fünf Häufchen auf das Blech geben und zu etwa 12 cm großen Kreisen ausstreichen (sie laufen beim Backen noch etwas auseinander). Etwa 25 Min. im Ofen backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Was nicht gleich verzehrt wird, hält in luftdicht schliessenden Blechdosen gut 14 Tage.
- ★ Varianten: Wer keinen Alkohol verwenden möchte, ersetzt den Kaffeeликör durch starken Espresso. Statt der getrockneten Kirschen schmecken auch Cranberries oder Rosinen, statt der Walnüsse auch Macadamia- oder Pekannüsse.

### Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Schokolade  
 Ovomaltine Schoko Pulver

