



ovomaltine

OVOMALTINE-MÜSLI-KEKSE MIT SCHOKOLADE, ERDNÜSSEN UND CRANBERRIES

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Snack



Schwierigkeit
mittel



Portionen
40



Zubereitungszeit
30 - 60 Minuten

**Bist du auch ein Krümelmonster und bekommst nicht genug von Keksen?
Dann probier doch mal unsere Ovomaltine-Müsli-Kekse aus.**

Zutaten

- 50 g Ovomaltine Crunchy Schokolade
- 50 g getrocknete Cranberries
- 50 g geröstete, gesalzene Erdnüsse
- 2 Eier (M)
- etwas Zitronensaft
- 50 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 EL Honig
- etwas abgeriebene Bio-Orangenschale
- 200 g Ovomaltine Crunchy Müsli
- 50 g geriebene Mandeln

Zubereitung

- ★ Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Die Schokolade, die Cranberries und die Erdnüsse hacken.
- ★ Die Eier trennen und das Eiweiß mit einem Spritzer Zitronensaft zu Schnee schlagen. Die Eigelbe mit Puderzucker, Vanillezucker und Honig schaumig schlagen. Die Orangenschale hinzufügen.
- ★ Müsli, geriebene Mandeln, Schokolade, Cranberries und Erdnüsse unterrühren und den Eischnee unterheben. Mit einem Löffel kleine Teighäufchen mit etwas Abstand auf das Blech setzen. Die Müsli-Kekse in 12 bis 15 Min. im Ofen (Mitte, Umluft 160 Grad) goldbraun backen.
- ★ Variante: Mit Rumrosinen statt der Cranberries, ½ TL Zimtpulver statt der Orangenschale und Haselnüssen statt der Erdnüsse bekommen die Kekse einen weihnachtlichen Touch.

Verwendete Produkte

- Ovomaltine Crunchy Schokolade
- Ovomaltine Crunchy Müsli

