



PAINS AU CHOCOLAT

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Frühstück



Schwierigkeit
leicht



Portionen
20 Plätzchen



Zubereitungszeit
30 - 60 Minuten

Superleckere Pains au chocolat mit knusprigen Ovomaltine Schokolade Kern. Superschnell und supereinfach zubereitet.

Zutaten

Packung Blätterteig
(ca. 275 g)
70g Ovomaltine Crunchy
Schokolade
1 Eigelb
1EL Milch

Zubereitung

- ★ Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen.
- ★ Den Blätterteig ausrollen und quer in 4 Streifen teilen. In jeden Blätterteigstreifen 1 Reihe (etwa 17 g) Ovomaltine Crunchy Schokolade einwickeln (nicht zu fest, der Blätterteig soll noch aufgehen). Die Seiten leicht zusammendrücken.
- ★ Die Blätterteigpäckchen mit etwas Abstand auf das Blech legen. Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Oberflächen damit bestreichen. Die Pains au chocolat im Ofen (Mitte, keine Umluft) in etwa 20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und am besten lauwarm genießen.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Schokolade

