



OVO

LEBKUCHEN / PAIN D'ÉPICES



ZUBEREITUNG OVO LEBKUCHEN

ZUTATEN

100 g	Ovomaltine Schokolade
20 g	Butter
500 g	Dinkelmehl
200 g	Rohrzucker
2 EL	Ovomaltine Pulver
2 EL	Lebkuchengewürz
2 TL	Backpulver
500 ml	Milch
1 EL	Honig
200 g	Ovomaltine Schokolade Mandeln, geschält

1. Den Backofen auf 180° C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Ovomaltine Schokolade mit der Butter in einer Pfanne schmelzen.
3. Mehl, Rohrzucker, Ovomaltine Pulver, Lebkuchengewürz und Backpulver in einer Schüssel vermischen.
4. Geschmolzene Ovomaltine Schokolade, Milch und Honig begeben und mit dem Rührgerät gut vermischen.
5. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech ausstreichen und im vorgeheizten Backofen für 35 Minuten backen.
6. Ovomaltine Schokolade im Wasserbad schmelzen.
7. Lebkuchen auf einem Gitter etwas abkühlen lassen, mit geschmolzener Schokolade bestreichen und Mandeln verzieren. Kalt in Stücke schneiden.

PRÉPARATION PAIN D'ÉPICES OVO

INGRÉDIENTS

100 g	de chocolat Ovomaltine
20 g	de beurre
500 g	de farine d'épeautre
200 g	de sucre de canne
2 cs	de poudre Ovomaltine
2 cs	d'épices à pain d'épices
2 cc	de levure chimique
500 ml	de lait
1 cs	de miel
200 g	de chocolat Ovomaltine Amandes mondées

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur haut/bas).
2. Faire fondre le chocolat Ovomaltine et le beurre dans une casserole.
3. Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre de canne, la poudre Ovomaltine, les épices à pain d'épices et la levure chimique.
4. Ajouter le chocolat Ovomaltine fondu, le lait et le miel et bien mélanger avec un batteur électrique.
5. Répartir la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson et la faire cuire 35 minutes dans le four préchauffé.
6. Faire fondre le chocolat Ovomaltine au bain-marie.
7. Laisser le pain d'épices refroidir quelques minutes sur une grille, enduire de chocolat fondu et décorer avec les amandes. Couper en morceaux une fois que le pain d'épices est froid.