

Kokos-Riegel

Zutaten

- 200g Schokolade [zartbitter]
- 200g Mandeln, gemahlen
- 100g Kokosraspeln
- 40g Kokosöl
- 40g Ahornsirup
- Optional: 100g Blaubeeren

Zubereitung

1. Die Mandeln, Kokosraspeln und Blaubeeren in eine Küchenmaschine geben und zerhacken.
2. Das Kokosöl schwacher Hitze schmelzen und zu der Kokos-Mandel-Blaubeer-Mischung geben.
3. Den Ahornsirup hinzufügen.
4. Die Masse für 15 Min. in das Tiefkühlfach stellen und durchkühlen.
5. Anschließend mit den Händen in Riegel formen.
6. Währenddessen die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
7. Die Kokosriegel durch das Schokoladenbad ziehen.
8. Auf einem Rost legen und die Schokolade trocknen lassen.

From:

<https://doku.phlatts.de/> - **David's Wiki**

Permanent link:

<https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:kokos-riegel>

Last update: **2020/06/24 09:20**

