



## Vegane Kokosriegel



### Zutaten

#### Menge

300 g	Kokosflocken
100 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Dose	Kokosmilch aus dem Kühlschrank
2 TL	Kokosfett
200 g	Zartbitterkuvertüre

### Tipp

Die Kokosriegel lassen sich am besten im Kühlschrank aufbewahren.

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 15 Min. Kühlzeit

pro Portion: 1444 kJ, 345 kcal, 24,9 g Kohlenhydrate, 3,81 g Eiweiß, 28,3 g Fett, 0,18 mg Cholesterin, 5,28 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

vegan

Laktose  
frei

veggie

### Zubereitung

Bei dem Geschmack von Kokos denkt man doch automatisch an den Sommer oder? So geht es uns zumindest. Deshalb wollten wir dir dieses leckere Rezept für sommerliche Kokosriegel nicht vorenthalten. Die Schokoriegel sind super schnell zubereitet und sorgen für ein echtes Sommer-Feeling daheim. Probier's doch einmal selbst aus - so easy geht's:

#### Step 1:

Zuerst gibst du 200 g der Kokosflocken in einen Universalzerkleinerer und zermahlst sie ganz fein. Dann gibst du die gemahlene Kokosflocken mit den restlichen Kokosflocken, dem Puderzucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz in eine Schüssel.

#### Step 2:

Die Dose Kokosmilch vorsichtig öffnen. Oben sollte sich der feste Bestandteil der Kokosmilch abgesetzt haben. Davon löffelst du 100 g ab und gibst es zu den trockenen Zutaten. Einen Esslöffel Kokosfett dazugeben und alles zu einer gut formbaren Masse verkneten. Wenn deine Kokosmasse noch zu krümelig ist, kannst du noch ein bisschen Kokosfett dazugeben.

#### Step 3:

Die Masse mit den Händen zu 12 länglichen Riegeln formen und diese auf einem mit Backpapier ausgelegtem Teller für 15 Minuten ins Gefrierfach stellen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre hacken und mit dem restlichen Kokosfett über dem Wasserbad schmelzen lassen.

#### Step 4:

Nun die Kokosriegel aus dem Tiefkühler nehmen und auf ein Kuchengitter legen. Unter das Gitter ein Stück Backpapier legen. Die Kokosriegel in die Kuvertüre tauchen, sodass sie ganz mit Schokolade bedeckt sind und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.