

Kokos-Schokoladen Riegel

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

200 g Kokosraspel
3 EL Kokosöl
2 EL Ahornsirup
1 TL Vanille-Mandel Würzöl
1 Prise Salz
150 g Vollmilch- oder
Zartbitterschokolade



Zubereitung

Kokosraspel, Kokosöl, Ahornsirup, Vanille-Mandel Würzöl und Salz in einem Mixer mischen und zerkleinern. Die Kokosmasse zu kleinen Riegeln formen, in eine Auflaufform oder auf einen Teller legen und für eine halbe Stunde ins Gefrierfach stellen. Im Anschluss die Schokolade im Wasserbad schmelzen, die Riegel darin eintunken und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Hinweise

Rezeptidee von Britta Brand. Mehr Rezepte auf www.brittabrand.de