

Rezept

Kokosriegel

Ein Rezept von Kokosriegel, am 23.04.2024

Zutaten

100 g Butter	100 g brauner Zucker
1 EL Honig	140 g blütenzarte Haferflocken
50 g Kokosflocken	40 g getrocknete Datteln
1 Auflaufform (ca. 20 x 30 cm)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 45 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Honig in einem großen Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hafer- und Kokosflocken unterrühren. Die Datteln entsteinen, in sehr feine Würfel schneiden und ebenfalls unterrühren.

2. Die Auflaufform mit Backpapier auslegen, die noch warme Haferflockenmischung darauf verteilen und mit einem Teigspatel fest andrücken.

3. Die Masse im nicht vorgeheizten Backofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. Anschließend ca. 10 Min. in der Form abkühlen lassen. Die lauwarme Masse mit einem scharfen Messer in ca. 45 Riegel schneiden und vollständig auskühlen lassen.