

Rezept

Coconut Bars

Ein Rezept von Coconut Bars, am 18.04.2024

Zutaten

150 g Butter	250 g Vollkornhaferkekse (z.B. Hobbits)
200 g Kokosraspel	75 g Schokotröpfchen
600 g gesüßte Kondensmilch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 rechteckige Backform (ca. 23 × 30 cm, ca. 21 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Form so mit Backpapier auslegen, dass das Papier an den langen Seiten etwas überhängt. Die Butter zerlassen. Kekse im Mixer fein zerbröseln, flüssige Butter hinzufügen und alles nochmals kurz durchmischen.
2. Die Bröselmasse in der Form verteilen und andrücken. Die Kokosraspel und Schokotröpfchen mischen und auf den Boden streuen. Kondensmilch gleichmäßig darübergießen. Im Ofen (unten) ca. 30 Min. backen, bis die Oberfläche goldgelb ist und keine flüssigen Stellen mehr zu sehen sind.
3. Die Form herausnehmen, den Rand der Teigplatte rundherum mit einem Messer lösen und die Teigplatte vollständig abkühlen lassen. Danach mithilfe des Backpapiers vorsichtig aus der Form heben. Die Teigplatte zuerst längs in 3 Teile, dann quer in ca. 4 cm breite Streifen schneiden.