

## Rezept

# Kokos-Schoko-Riegel

Ein Rezept von Kokos-Schoko-Riegel, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>200 g</b>	Creamed Coconut (Bio-Qualität)	<b>3 EL</b>	Kokosöl
<b>5 EL</b>	Ahornsirup	<b>200 g</b>	Kokosraspel
<b>1 Prise</b>	Salz		Mark von 1/2 Vanilleschote
<b>2 EL</b>	Limettensaft	<b>300 g</b>	Zartbitter-Kuvertüre

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 30 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 9 g F, 1 g EW, 11 g KH

## Zubereitung

1. Die Creamed Coconut aus der Packung nehmen und grob zerteilen. Das Kokosöl und den Ahornsirup in einem Topf erhitzen, bis sich kleine Bläschen bilden. Die Creamed Coconut dazugeben und bei geringer Hitze schmelzen lassen.
2. Den Topf vom Herd nehmen und die Kokosraspel, das Salz und das Vanillemark unter die Kokosmasse rühren. Alles mit einer Gabel und einem Löffel gut miteinander vermengen und zusammendrücken. Dabei nach und nach den Limettensaft und 4-6 EL Wasser dazugeben.
3. Eine flache Gefrierbox so mit Klarsichtfolie auslegen, dass die Folie großzügig über den Rand der Box hängt. Kokosmasse in die Box geben und mit einem Löffel oder den Händen fest und glatt hineindrücken (wer es ganz glatt mag, legt ein passendes Schneidebrett auf und drückt die Masse damit zusammen). Die Kokosmasse abkühlen lassen, dann die Folie darüberschlagen und die Box für 30 Min. ins Tiefkühlfach stellen, bis die Masse fest ist.
4. Die Kuvertüre klein hacken, in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Box aus dem Tiefkühlfach nehmen, die feste Kokosmasse aus der Box und von der Folie lösen und in ca. 30 kleine Riegel oder Würfel schneiden. Diese nacheinander mithilfe von zwei Gabeln zügig in der Kuvertüre wenden und dann auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Eventuell muss man die Kuvertüre zwischendurch noch mal erwärmen, da die eingetauchten Kokosstücke sie schnell abkühlen und fest werden lassen.
5. Sobald die Schokolade fest ist, die Kokos-Schoko-Küsse vorsichtig vom Kuchengitter ablösen und in einer luftdicht verschließbaren Dose verpacken. Die Küsse am besten im Kühlschrank aufbewahren, so halten sie sich gut 2 Wochen. (Wer möchte, kann aber auch einen Teil der Riegel ohne Kuvertüre einfrieren und sie später mit der Schokolade überziehen.)