

Rezept

Kokosbacon

Ein Rezept von Kokosbacon, am 08.06.2023

Zutaten

100 g Kokochips

2 EL Sojasauce

2 TL Flüssigrauch

1 EL neutrales Pflanzenöl

2 Prisen Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 100 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal, 14 g F, 1 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Kokochips, Öl, Sojasauce, Zucker und Flüssigrauch gut mischen. Die Mischung auf ein Backpapier geben und gut verteilen. Im Backofen (Mitte) 4-8 Min. backen, bis die Chips schön knusprig und leicht braun sind. Dabei nach der Hälfte der Zeit umrühren. Dann sofort aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
2. Den abgekühlten Kokosbacon in einer Box oder einem Schraubglas kühl und dunkel aufbewahren und innerhalb von 2 Wochen verbrauchen.