

Rezept Kokosschnitten

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Vegan
- Schnell zubereitet
- Der perfekte Snack im Sommer

Beschreibung

Zart-cremige Kokosfüllung, umhüllt von dunkler Schokolade – mit Apfelsüße und Kokosöl.
Perfekt für heiße Tage, wenn du ohne Backofen naschen willst – einfach, vegan & so gut!

Zutatenliste

Zubereitung

200 g	Kokosraspeln (Eigenbeschaffung)
1 EL oder 20,1 g oder 15 ml oder 3 TL	Apfelsüße, ca.2-3 EL
56 g oder 70 ml	Kokosöl nativ, kalt gepresst, kbA, ca. 4 EL für die Füllung und 3 EL für den Überzug
100 ml	Kokosmilch (Eigenbeschaffung)
200 g	Blockschokolade (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. Kokosmilch gut schütteln.Kokosraspeln, Apfelsüße, Kokosöl & Kokosmilch in einem Mixer zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
2. Eine kleine Auflaufform mit Backpapier oder Folie auslegen. Etwa 10–20% der Masse abnehmen – die brauchst du für den Boden.
3. Zartbitterschoki mit Kokosöl im Wasserbad schmelzen.
4. Die Hälfte der Schokolade mit der abgenommenen Kokosmasse vermengen, in die Form geben & glatt andrücken.
5. Die restliche Kokosmasse gleichmäßig auf dem Boden verteilen und andrücken. Für 10 Minuten kühlen.
6. Die restliche Schokolade über die Kokossschicht gießen & glattstreichen. Wieder kühl stellen, bis alles fest ist.
7. Aus der Form nehmen, in Stücke schneiden – und fertig sind deine sommerlichen Kokoschnitten!
8. Im Kühlschrank aufbewahren!

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100594
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	300 g
Signal Wort	Nein
Portionen	3
Package Amount	0.000000

Preise

Zubereitung

	Blockschokolade	CHF 0.00
	Kokosmilch	CHF 0.00
	Kokosraspeln	CHF 0.00

