

29 Kokosrezepte, die für echtes Urlaubsfeeling sorgen



Kokoseis, Kokoskuchen, Kokos-Curry oder Kokosdrinks - wir lieben alles rund um die tropische Frucht! Ob süß oder herzhaft, im Sommer oder Winter - Rezepte mit Kokosnuss gehen immer. Du siehst das auch so? Dann kannst du dich auf eine Vielfalt von Rezepten unserer lieben Foodblogger freuen. Jeder Kokos-Fan kommt hier auf seine Kosten! Stöber dich in Urlaubslaune und probier das eine oder andere Rezept zu Hause aus!

Süße Leckereien

Geröstetes Müsli mit Kokosnuss und Paranüssen

Wie könntest du am besten in den Tag starten? Ganz eindeutig mit einem Müsli, das voll gepackt ist mit gesunden und leckeren Zutaten! Jessica hat sich wieder etwas Feines überlegt und süße Kokosnuss mit Nüssen zu

ihrem im Ofen gerösteten Müsli gegeben. Dadurch entsteht ein fruchtig-nussiges Aroma, das du mit frischem Joghurt, Milch oder Quark genießen kannst. Natürlich kannst du das Müsli ganz nach deinem Geschmack verfeinern und Beeren oder Honig hinzufügen. Ein super einfaches und unglaublich leckeres Rezept um Kokos zu integrieren. [Zum Rezept](#)



Geröstetes Müsli mit Kokosnuss und Paranüssen © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Kokos-Donuts

Ab und zu dürfen wir auch mal sündigen, oder? Denn hier würde ich definitiv eine kleine Ausnahme machen! Ines Kokos-Donuts sehen einfach nur köstlich aus. Sie versprühen ein regelrechtes Urlaubsgefühl und

29 Kokosrezepte, die für echtes Urlaubsfeeling sorgen

schmecken grandios. Außerdem sind die runden Köstlichkeiten nicht frittiert, sondern aus dem Backofen - eine etwas weniger kalorienreiche Zubereitungsweise. [Zum Rezept](#)



[Kokos-Donuts](#) © Ines Karlin | Münchner Küche

Kokos-Schoko-Pops

Diese kleinen Kugeln aus Kokosraspeln, Kokosmilch und Schokolade sind die perfekten Leckerbissen auf einer schönen Gartenparty oder zum Kaffee mit Freunden. Sie sind handlich, sehen hübsch aus und schmecken super lecker! Probiert Anikas Rezept doch mal auf eurer nächsten Party aus! [Zum Rezept](#)



[Kokos-Schoko-Pops](#) © Anika Lauenert | Nikes Herz tanzt

Frozen Coconut Daiquiri

Daiquiris werden auf dutzende Arten und Weisen zubereitet: Mit Mango, Erdbeere, Himbeere oder Passionsfrucht, aber Denise hat sich eine super sommerliche Variante einfallen lassen und ihren Frozen Daiquiri mit Kokosnuss kreiert. Dieser Drink schmeckt nach tropischem Paradies, Urlaub und vor allem Sommer! Es lohnt sich allemal, dieses tolle und leckere Rezept zu Hause auszuprobieren. Deine Gäste werden es lieben! [Zum Rezept](#)

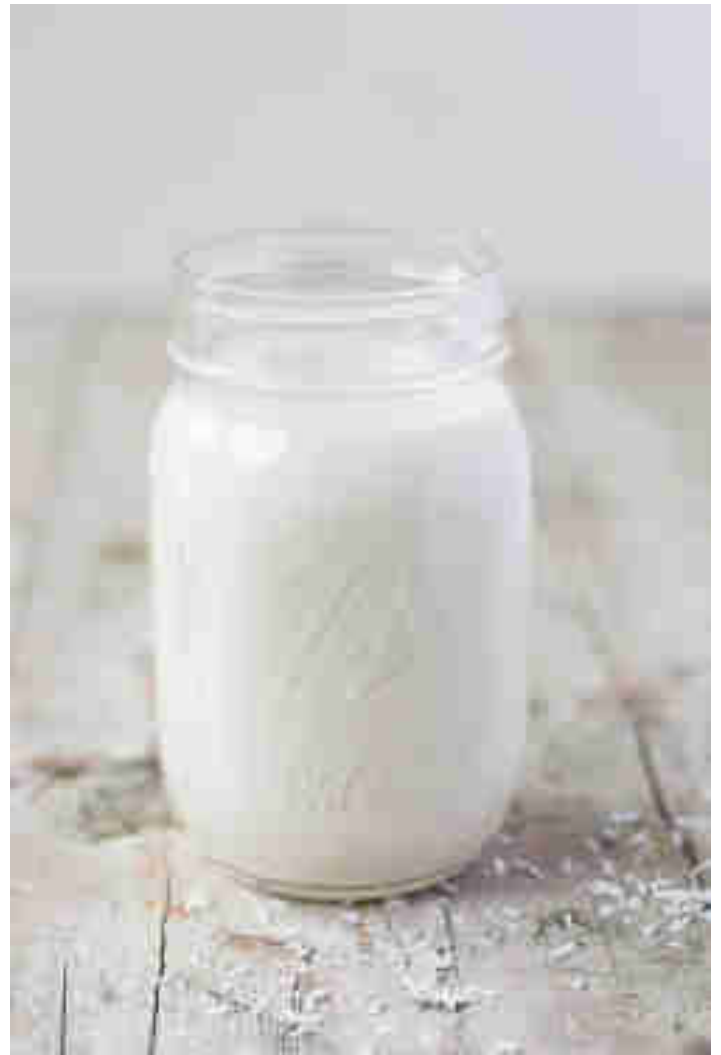
29 Kokosrezepte, die für echtes Urlaubsfeeling sorgen



Frozen Coconut Daiquiri © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Selbstgemachte Kokosmilch

Damit die meisten dieser ganzen wunderbaren Rezepte überhaupt zubereitet werden können, brauchst du oft Kokosmilch als Basis. Aber hast du schon mal darüber nachgedacht, diese selbst herzustellen? Daher freuen wir uns riesig über Jennifers Rezept für selbstgemachte Kokosmilch und werden es schnellstmöglich ausprobieren, du auch? [Zum Rezept](#)



Selbstgemachte Kokosmilch © Jennifer Friedrich | Monsieurmuffin

Kokosnuss-Schnitten

Vollgepackt mit unglaublich leckeren Zutaten überzeugen Maras Kokos-Schnitten auf ganzer Linie. Weiße und dunkle Schokolade, Kokosflocken, Walnüsse, Cashews, Paranüsse und Mandeln gepaart mit Vollkorn-Butterkeksen ergeben einfach eine köstliche Kombination, die selbst Kokos-Hasser zu Kokos-Liebhaber machen. [Zum Rezept](#)

29 Kokosrezepte, die für echtes Urlaubsfeeling sorgen



Kokos-Schnitten © Tamara Staab | Maras Wunderland

Kokos-Eiscreme-Sandwiches

Du willst eine Erfrischung an heißen Sommertagen? Dann musst du diese leckeren Eiscreme-Sandwiches probieren! Verenas Kokos-Eiscreme kannst du sogar ganz ohne Eismaschine zubereiten und schmeckt wunderbar! So holst du dir nicht nur den Sommer, sondern auch Karibik-Feeling zu dir nach Hause. Eine tolle Idee mit einzigartigem Geschmack! [Zum Rezept](#)



Kokos-Eiscreme-Sandwiches © Verena Susanne Wohllleben | Nicest Things

Schoko-Kokos-Granola

Für einen perfekten und süßen Start in den Tag sorgt Majas Rezept für Schoko-Kokos-Granola. Für den besonderen Biss verwendet sie statt Kokosflocken Kokoschips, die im Ofen schön knusprig werden und wunderbar mit der Schokolade harmonieren. [Zum Rezept](#)

29 Kokosrezepte, die für echtes Urlaubsfeeling sorgen



Schoko-Kokos-Granola © Maja Nett | moey's kitchen

Kokos-Mango-Donuts

Diese kreisrunden Köstlichkeiten sehen nicht nur super schön aus, sie schmecken auch super gut! Das Besondere an Annes Kokos-Mango-Donuts? Sie wurden nicht frittiert, sondern im Backofen gebacken. Das spart nicht nur viele Kalorien, sondern verleiht dem Gebäck seine fluffige und leichte Konsistenz. [Zum Rezept](#)



Kokos-Mango-Donuts © Anne Klein | Frisch verliebt

Pina-Colada-Törtchen

Von Schnittchen zu Törtchen - Claudia beglückt uns mit weiterem Urlaubs-Feeling und einer der besten Kombinationen: Cocktail und Gebäck in einem. Die kleinen Törtchen sind ideal für warme Tage - ob als Dessert oder für die Kaffeetafel. Der Vorteil? Sie schmecken wie das Original, sind aber alkoholfrei. [Zum Rezept](#)

29 Kokosrezepte, die für echtes Urlaubsfeeling sorgen



Pina Colada Törtchen © Claudia Lamprecht | What bakes me smile

Kokoskuchen

Kokosnuss und Schokolade geben ein waschechtes Traumpaar ab. So auch bei Michaelas traumhaftem Kokoskuchen. Dieser ist in verschiedene Schichten unterteilt. Schokoladenbasis, Kokoscreme, heller Kuchenteig und Schokoladenglasur, abgerundet mit knackigen Kokoschips - total lecker! Dieses Rezept ist zwar ein bisschen aufwendiger, lohnt sich aber allemal! [Zum Rezept](#)



Kokoskuchen © Michaela Harfst | Transglobalpanparty

Schokoladen-Tarte mit Kokosmilchreis und Kirschen

Alle Milchreis-Liebhaber aufgepasst: Sandra hat ein ganz besonderes Rezept mitgebracht! Sie verfeinert cremigen Milchreis mit Kokosnuss und fruchtigen Kirschen und zaubert daraus eine leckere Schokoladen Tarte. Hört sich lecker an? Schmeckt auch so! [Zum Rezept](#)

29 Kokosrezepte, die für echtes Urlaubsfeeling sorgen



Schokoladen Tarte mit Kokosmilchreis und Kirschen © Sandra Cetin | Hase im Glück

Kokos-Milchreis mit Mango und Blaubeeren

Warmer Milchreis versüßt doch glatt den Morgen - oder für manche auch den Abend. Dieser Kokos-Milchreis wird von Corinna durch verschiedene Toppings wunderbar abgerundet. Sie verwendet dazu Blaubeeren und Mango. Diese stückelt und püriert sie, um unterschiedliche Texturen zu schaffen. Das Ganze hat aber noch einen wichtigen Clou: Es ist ohne Zucker zubereitet und außerdem vegan. [Zum Rezept](#)



Veganer Kokosmilchreis mit Mango und Blaubeeren © Corinna Frei | Schüsselglück

Ananas-Kokos-Torte

Nun, diese tropische Torte ist ein waschechter Hingucker auf jeder Kaffeetafel. Farbenfrohe Früchte und die helle cremige Basis mit hübschen Kokosraspeln sehen nicht nur toll aus, denn die Kombination schmeckt nach einem Tag am Strand mit Cocktail in der Hand. Die Säure der Früchte und die Süße der Creme passen unglaublich gut zusammen und erinnern an tropische Inseln in der Karibik. Du willst auch ein bisschen Urlaub auf deinem Teller? Dann probier Sylvanas Torte! [Zum Rezept](#)

29 Kokosrezepte, die für echtes Urlaubsfeeling sorgen



Ananas-Kokos-Törtchen © Sylvana Kiehr | Sylvis Lifestyle



Schoko-Kokos-Schnitten © Thanh Berthou | Eat, little bird

Papayaeis mit Kokosmilch

Du möchtest noch ein bisschen von Strand, kristallklarem Wasser und Meeresbrise träumen? Dieses Eis-Rezept ermöglicht dir das allemal. Das fruchtige Papayaeis mit Kokosmilch gibt dir den extra Frische-Kick und versetzt dich direkt an den Sandstrand und ist gleichzeitig eine echte Vitamin-C-Ladung. Verfeiner dein Superfood-Eis mit ein paar kleingehackten Pekannüssen und schon ist der Sommertraum zum Naschen bereit. [Zum Rezept](#)



Papayaeis mit Kokosmilch

Schoko-Kokos-Schnitten

Dieses australische Rezept schmeckt durch und durch nach leckerer Kokosnuss. Thanh verwendet für ihre Schnitten hochwertige getrocknete Kokosnuss, was dem Ganzen noch den gewissen Biss in Kombination mit dem cremigen Teig und der Schokolade verleiht. Super lecker! [Zum Rezept](#)

Kokosnuss-Cheesecake mit Ricotta

Ein Klassiker in eine sommerlich-fluffige Variante umgewandelt - das lieben wir! Anstatt der typischen Frischkäse-Füllung hat sich Kaja für luftigen Ricotta, Speisequark und Kokosmilch entschieden. Der Geschmack ist göttlich! [Zum Rezept](#)

29 Kokosrezepte, die für echtes Urlaubsfeeling sorgen



Kokosnuss-Cheesecake mit Ricotta © Kaja Hengstenberg
| The Recipe Suitcase

Ananas-Kokos-Gazpacho mit Pfirsich-Granita

Cocktail oder Suppe? Diese kleinen Gläschen sehen so toll aus, dass ich mich gar nicht entscheiden kann zwischen Drink oder Gericht. Das Schöne an Sabrinas und Steffens Rezept? Du kannst es als erfrischende Vorspeise servieren oder als leckere süße Nachspeise. Besonders an heißen Tagen sorgt diese Gazpacho für einen Hauch fruchtige Erfrischung. [Zum Rezept](#)



Ananas-Kokos-Gazpacho mit Pfirsich-Granita © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Erdbeer-Kokos-Dessert

Apropos Köstlichkeiten im Glas: Hannahs Erdbeer-Koko-Trifle ist durch die gekonnte Zusammenstellung der leckeren Zutaten einfach himmlisch. Die Kokosnuss- und Erdbeer-Komponenten bestimmen den Geschmack und werden dabei von Vanille, Mandeln und cremigem Joghurt unterstützt. Unkompliziert in der Zubereitung mit großem Geschmackseffekt. [Zum Rezept](#)

29 Kokosrezepte, die für echtes Urlaubsfeeling sorgen



Erdbeer-Kokos-Trifle © Hannah Frey | Projekt Gesund leben

Heidelbeer-Kokos-Tiramisu

Wenn du ein Tiramisu-Genießer bist, es aber auch gerne in verschiedenen Variationen magst, solltest du Verenas Heidelbeer-Kokos-Kreation ausprobieren. Das Rezept ist ohne Ei, dafür mit vielen anderen leckeren Zutaten, die wunderbar miteinander harmonieren. Perfekt für deine nächste Dinnerparty! [Zum Rezept](#)



Heidelbeer-Kokos-Tiramisu © Verena Pelikan | Sweets & Lifestyle

Kokos-Crème Brûlée mit Johannisbeeren

Wir erwähnten ja bereits, dass Klassiker sich perfekt dazu anbieten, neu interpretiert zu werden. Genauso haben es die Foodistas getan. Sie haben den französischen Klassiker in eine noch köstlichere exotische Version verwandelt. Die süß-sauren Johannisbeeren sorgen für den fruchtigen Ausgleich zur süßen Crème des Desserts. Ein absolutes Highlight! [Zum Rezept](#)

29 Kokosrezepte, die für echtes Urlaubsfeeling sorgen



Kokos Crème Brûlée mit Johannisbeeren © Foodistas

Johannisbeer-Crumble

Kuchen oder Dessert? Beides! Serviere deinen Gästen diesen leckeren Crumble als süße Nachmittags-Nascherei zum Kaffee oder als Dessert. Saskia hat sich bei diesem Crumble für Johannisbeeren als fruchtige Komponente entschieden. Eine super Wahl, da die kleinen Beeren den perfekten Geschmacks-Kontrast zum süßen Crumble bieten. [Zum Rezept](#)



Crumble mit Johannisbeeren und Sahne © Saskia in der Au | Foodlikers

Vispupuuro - Aufgeschlagener finnischer Beerenschaum

Vispupuuro bedeutet auf Finnisch so viel wie 'aufgeschlagener Brei'. Dieser wird mit Gries und Beeren aufgeschlagen, damit er seine luftige Konsistenz erhält. Simones Version mit frischen Himbeeren überzeugt als Frühstück oder erfrischende Zwischenmahlzeit. Mit Kokosraspeln, Vollmilch und Vanille abgerundet, entsteht ein super leckeres Rezept. Probierst du das finnische Gericht mal aus? [Zum Rezept](#)

29 Kokosrezepte, die für echtes Urlaubsfeeling sorgen



Vispipuuro - Aufgeschlagener finnischer Beerenschaum
© Simone Filipowsky | S-Küche

Kokos-Mascarpone-Käsekuchen mit Kirschen

Daniela beschert uns ein super leckeres Rezept für Kirsch-Cheesecake mit Kokosraspeln. Der traditionelle Käsekuchen ist bei jedem Kaffeekeinzug oder Geburtstag sehr gerne gesehen und kann durch jegliche Früchte abgewandelt werden. Bei diesem Rezept hat sie sich für leckere Kirschen entschieden. [Zum Rezept](#)



Kokos-Mascarpone-Käsekuchen mit Kirschen © Daniela Luginsland | ulla trulla backt und bastelt

Gebackene Frühlingsrollen mit Kokosreis und Mango

Dass Kokosnuss und Mango ein Traumpaar abgeben, wissen wir bereits - aber die Zusammenstellung in knusprigen Frühlingsrollen übertrifft bei Weitem alles! Stephanie zaubert zu ihrem wunderbaren Gericht noch zweierlei Dips: Joghurt-Honig-Dip und pikante Chili-Honig-Limetten-Sauce. Ein absolut originelles Gericht, das du unbedingt ausprobieren musst. [Zum Rezept](#)

29 Kokosrezepte, die für echtes Urlaubsfeeling sorgen



Gebackene Frühlingsrollen mit Kokosreis und Mango ©
Stephanie Just | Meine Küchenschlacht



Gemüse-Kokos-Curry © Hannah-Lena Leiser |
Schokoladenpfeffer

Herzhafte Rezeptideen

Gemüse-Kokos-Curry

Herzhafte Rezepte mit Kokos spielen zwar mit komplett unterschiedlichen Aromen und Zutaten, schmecken aber genauso fantastisch wie süße Gerichte mit der tropischen Frucht. Hannahs Curry ist vollgepackt mit gesundem und super leckerem Gemüse, das die klassisch asiatischen Geschmacksnoten wunderbar unterstützt und aufnimmt. Einfach ein köstliches grünes Curry! [Zum Rezept](#)

Vegetarisches Curry mit Jasminreis

Kokosmilch wird traditionell in jeder Art von Thai-Curry verwendet - egal ob grün, gelb oder rot. Das Zusammenspiel der süßen Kokosmilch und den verschiedenen Gemüsesorten und Gewürzen ist einfach einmalig. Jennifer hat sich auch für eine vegetarische Variante des thailändischen Traditionsgerichts entschieden. Hier spielen Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Pilze die Hauptrolle. Es geht schnell und einfach - perfekt für den wohlverdienten Feierabend. [Zum Rezept](#)

29 Kokosrezepte, die für echtes Urlaubsfeeling sorgen



Vegetarisches Curry mit Jasminreis © Jennifer Stein | Tulpentag

Indisches Kürbis-Kartoffel-Curry

Bald steht ja schon der schöne und (hoffentlich) goldene Herbst an! Dafür sind wir bereits bestens gewappnet, denn Karin hat ihr leckeres indisches Kürbis-Kartoffel-Curry mit uns geteilt. Eine Menge aromatischer Gewürze und Kräuter zeichnen das tolle Gericht aus und verleihen diesem eine unverwechselbare Note. [Zum Rezept](#)



Indisches Kürbis-Kartoffel Curry mit Kokosmilch © Karin Klemmer | Wallygusto

Möhren-Zitronengras-Suppe mit Kokos-Garnelen

Der exotische Geschmack von Zitronengras und Kokos wird deine Sinne neu beleben. Diese wohltuende Möhren-Zitronengras-Suppe getoppt mit leckeren Garnelen im Kokos-Mantel enthält viele wunderbare Aromen und bietet eine willkommene Abwechslung in der Suppenschüssel. [Zum Rezept](#)

29 Kokosrezepte, die für echtes Urlaubsfeeling sorgen



Möhren-Zitronengras-Suppe mit Kokosgarnelen