

Kokos-Schokoriegel - eine Ode ans Bounty

VORBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 15 Riegel

240 g Kokosraspeln
400 g gezuckerte Kondensmilch
400 g Vollmilch-Kuvertüre

Ein Bissen Südseezauber mit Schokoüberzug - unsere Kokos-Schokoriegel befördern dich mit einem Happs ins Paradies. Praktisch, dass du bei diesem Riegel nicht erst eine weiß-blaue Verpackung aufreißen musst, bevor du genüsslich abbeißen darfst. Und das Beste: Sie sind schneller gemacht, als du Bounty sagen kannst!

- 1 -

Ein Backblech oder eine andere große Platte mit Backpapier auslegen. Die Kokosraspeln mit der Kondensmilch in einer großen Schüssel verrühren.

- 2 -

Jeweils 2 Esslöffel der Masse mit den Händen sehr fest zusammendrücken und in Riegel-Form bringen. Auf das Blech legen und 20 Minuten in den Tiefkühler stellen.

- 3 -

Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und mithilfe von 2 Gabeln jeden Riegel darin eintunken, sodass er komplett mit Schokolade überzogen ist. Auf einem Gitter im Kühlschrank aushärten lassen.