

BACKVERGNÜGEN #49

BOUNTYS SELBER MACHEN



Zutaten

Kokosfüllung

- 200g Kokosnusshaspeln
- 20g Kokosnussöl
- 25g Ahornsyrup
- 140g Kokosnussmilch (1 Dose)

Schokoladenüberzug

- 200g Kokosöl
- 8 TL ungesüßtes Kakaopulver
- 5-8 EL Ahornsyrup

Schwierigkeitsgrad

mittel

Zeitaufwand

- 60 Minuten +
- 60 Minuten Wartezeit

Eine ausführliche Anleitung,
viele Tipps, noch mehr schöne
Bilder und viele weitere
Rezepte findest du auf
www.mitvergnuegen.com

Und so geht's!



Zuerst kümmern wir uns um die Füllung.

1. Gebt die Kokosraspeln, das flüssige Kokosöl und die Kokosmilch in eine Schüssel.
2. Knetet mit euren Finger die Masse bis sie homogen wird.
3. Nun den Ahornsyrup dazugeben und nochmals unterheben.
4. Nun formt ihr aus der Masse eure kleinen Riegel.
5. Und nun ab damit in den Gefrierschrank für eine Stunde.

In der Zeit machen wir schon mal den Schokoladenüberzug.

7. Dafür das Kokosöl und den Agavendicksaft (je nach Süße!) in einem kleinen Topf erwärmen. Das Kokosöl kann kurz in der Mikrowelle flüßig gemacht werden.
8. Nun nach uns nach das Kakaopulver einrühren, sodass sich keine Klümpchen bilden.
9. Danach den Schokoüberzug abkühlen lassen.
10. Gebt euren Schokoüberzug nun in eine kleine Schüssel, sodass ihr eure Riegel gut eintauchen könnt.
11. Die Schokoriegel aus dem Gefrierschrank holen und in die Schokolade tauchen, am besten mit zwei Gabeln.
12. Bewahrt eure Bountys unbedingt im Kühlschrank oder Gefrierschrank auf, ansonsten schmelzen sie.

Happy Erfrischung.
Dicke Herzen, FrI. Zucker