Bounty
selber machen

Zutaten für 10 Riegel

Für die Kokosriegel:
- 300 g Kokosflocken
- 60 g Agavendicksaft
- 1 Prise jodiertes Meersalz
- 90 g Kokosmilchfett von 1 Dose Kokosmilch

Für die Glasur:
- 120 g Kakaobutter
- 120 g weißes Mandelmus
- 60 g Bio-Kakao
- 60 g Agavendicksaft
- 1 Prise jodiertes Meersalz
- 2 Msp. gemahlene Vanille

Zubereitung:

1. Kokosflocken im Mixer mittelfein zermahlen. (Braucht es gar nicht unbedingt, finde ich. Wenn man feingemahlene Flocken kauft, reicht das eigentlich!)

2. Mit den übrigen Zutaten für die Riegel vermengen und mit einer Gabel verkneten.

3. Dann mit den Händen zu 10 länglichen Riegeln formen und auf einem mit Backpapier belegten Teller 10 Minuten in den Tiefkühler stellen. (Wir formen immer mehr als 10 Riegel, weil wir kleinere Snacks für zwischendurch wollen.)

4. Für die Glaäsur Kakaobutter über dem Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und die übrigen Zutaten für die Glasur mit einem Schneebesen unterheben. (Mache ich alles im Thermomix. Erst die Kakaobutter bei 37 Grad schmelzen, bis sie sich aufgelöst hat. Dann den Rest dazu und auf Stufe 3-4 untermischen).

5. Kokosriegel aus dem Tiefkühler nehmen und auf ein Kuchengitter legen. Unter das Gitter ein Stück Backpapier legen.

6. Glasur auf den Riegeln verteilen und mit dem Löffelrücken oder einem Pinsel an allen Seiten verstreichen. Die Wellenform in der Schokolade mithilfe eines Löffelrückens erzeugen. (Wellenform spare ich mir - ist mir alles zu kompliziert. Wir verteilen die Schoki außerdem mit a) einem Pinsel und b) den Fingern. Ist immer eine irre Schmiererei, aber auch lustig.)

7. Auf Backpapier erneut für 5 Minuten in den Tiefkühler stellen. Danach sind die Riegel snackbereit und lassen sich am besten im Kühlschrank aufbewahren.