



## **VEGANER KOKOSRIEGEL**

- VEGAN BOUNTY STYLE -

### **ZUTATEN**

Für 14 Riegel

#### Zutaten

300 g Kokosraspeln  
3 EL flüssiges Süßungsmittel, z. B. Ahornsirup  
115 g Kokoscreme  
2 EL Kokosöl  
½ TL gemahlene Vanille  
240 g iChoc Classic

### **ZUBEREITUNG**

1. Alle Zutaten, bis auf die Schokolade, in eine Schüssel geben und vermengen. Die Masse sollte mit den Händen formbar sein. Wenn sie zu trocken ist, noch etwas Kokoscreme und -öl hinzufügen.
2. Eine quadratische Backform mit ca. 18 x 18 cm Größe mit Backpapier auslegen. Alternativ einen Backrahmen oder ein Backblech verwenden.
3. Die Kokosmasse in die Form füllen und mit den Händen gleichmäßig flach drücken. Für 20 Minuten ins Eisfach stellen.
4. Sobald die Masse zu einem festen Block gefroren ist aus der Form nehmen und mit einem in heißem Wasser erwärmten Messer in ca. 14 riegelförmige Stücke schneiden.
5. Nun die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Währenddessen die Riegel zurück ins Eisfach stellen.
6. Dann jeden Riegel in die geschmolzene Schokolade tauchen und von allen Seiten gleichmäßig schokolieren. Auf eine mit Backpapier ausgelegte Platte setzen und nach Belieben noch mit einigen Kokosraspeln verzieren. Zum Festwerden erneut ins Eisfach oder in den Kühlschrank stellen.

**Tip:** Die Riegel im Kühlschrank lagern und etwa 5 Minuten vor dem Servieren herausnehmen.