

# *Vegane Schoko-Kokos-Riegel*

## **BILDERANLEITUNG**





## Vegane Schoko- Kokos-Riegel

### Für den Riegelteig:

100 g Wiener Braunzucker  
140 g Kokosöl  
Marc einer Vanilleschote  
360 g Mehl  
5 EL echter Kakao  
¼ TL Meersalz  
6 EL warmes Wasser

### Für den Kokosguss:

1 Dose Kokosmilch (entspricht 400 ml)  
2 EL Rum  
60 g Wiener Staubzucker  
200 g Kokosraspel  
150 gehackte Schokolade  
100 g Pistazien



## So wird's gemacht

### Für den Kokosguss:

Die Kokosmilch mit dem Zucker, Rum langsam für 20 Minuten einköcheln lassen. Anschließend die Kokosraspel unterheben. Die Masse über der gekühlten Creme verteilen. Und wieder kühlstellen. Mit Schokolade und gehackten Pistazien garnieren. Und in mundgerechte Stücke bzw. Riegel schneiden. Nach Wunsch mit Schokoladenglasur garnieren.



### So wird's gemacht:

Eine rechteckige Form ca. 22 x 22 cm) ausbuttern oder mit Backpapier belegen. Das Kokosöl schmelzen, mit dem Wasser, Mehl, Kakao, Zucker und Salz mischen und gleichmäßig in der Backform verteilen.

Für eine Stunde im Kühlschrank festwerden lassen. Danach 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad Heißluft backen und anschließend wieder kühlen.



Videoanleitung  
unter

[youtube.com/user/  
wienerzuckerAT](https://youtube.com/user/wienerzuckerAT)