

No Bake Schoko Kokosriegel - Rezept von EASIYO

Wer hätte gedacht, dass sich der cremige Joghurt von EASIYO auch wunderbar dafür eignet, deine eigenen süßen Snacks zu kreieren? Diese einfachen No Bake Kokosnussriegel mit dunkler Schokolade sind das beste Beispiel dafür 🍪

Serves: 12

Rezept herunterladen

Zutaten

- 200 g Kokosraspeln
 - 65 g Puderzucker
 - eine Prise Salz
 - 160 ml EASIYO griechische Art Kokosnussjoghurt
 - 180 g dunkle Schokolade, gerieben
 - 1 EL Kokosöl
 - 1 EL Kokosraspeln (zur Verzierung)
-

Zubereitung

Schritt 1

In einer Küchenmaschine 200 g Kokosraspeln, Puderzucker und Salz vermischen. Joghurt hinzufügen und glattrühren.

Schritt 2

Je 2 Esslöffel der Mischung mit den Händen zu einem Riegel rollen – bis die Mischung aufgebraucht ist. Die Riegel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mindestens 45 Minuten lang einfrieren, bis sie fest sind.

Schritt 3

Schokolade und Kokosöl zusammen im Wasserbad oder in der Mikrowelle in 30-Sekunden-Schritten schmelzen.

Schritt 4

Tauche jeden Kokosriegel in die geschmolzene Schokolade und verteile sie gleichmäßig. Zurück auf das Blech legen, mit Kokosraspeln bestreuen und 15 Minuten lang einfrieren.

Cook's Notes

Die Riegel sind im Kühlschrank oder Gefrierfach bis zu 2 Wochen haltbar!

Genussfreunde aufgepasst

[Alle Artikel sehen](#)

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



EASIYO Joghurtbereiter
mit Behälter für 1kg
selbstgemachten Joghurt
€ 29,99



EASIYO Joghurtpulver 10
Beutel für 10kg frischen
Joghurt inkl. Rezeptbuch
€ 39,99
€ 19,23 /1 kg



EASIYO Joghurtpulver für
10kg Joghurt Griech. Art
Kokos mit Kokosflocken
€ 49,99
€ 20,83 /1 kg



EASIYO Joghurt
Beutel für 6kg fri
Joghurt 3 Desser
€ 29,99
€ 21,73 /1 kg