

# Schokoladen-Kokos-Riegel

Diese einfache Kombination aus knusprigem Keks und Schokolade zergeht auf der Zunge und eignet sich wunderbar für leckere Geschenk-Tütchen.

etwa 40 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

125 g Weizenmehl

100 g weiche Butter

2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 - 2 TL Wasser

### Schokoladenguss:

etwa 200 g Dr. Oetker Kuvertüre

Vollmilch oder 200 g Vollmilch-

Schokolade

etwa 1 TL Kokosraspel

## Wie backe ich Schoko-Kokos-Riegel mit Schokoladenguss?:

### 1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

#### 2 Mürbeteig zubereiten:

Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf einem leicht bemehlten Brett noch einmal kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und zu einem 15 x 12 cm großem Rechteck ausrollen. Die Teigplatte der Länge nach 3 x durchschneiden und in 1,5 cm breite Steifen schneiden. Die Teigriegel auf das Backpapier geben und das Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Min.**

Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### 3 Guss:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuvertüre mit einem Teelöffel über die Riegel geben und den Rost am Ende leicht auf der Arbeitsfläche aufklopfen. Riegel nach Belieben mit Kokosraspeln bestreuen und die Kuvertüre fest werden lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kekskriegel können auch nur mit 50 g geschmolzener Kuvertüre besprenkelt werden.
- Für eine fruchtige Note kann 1 Pk Dr. Oetker Finesse geriebenen Zitronenschale oder Orangenschale in den Teig gegeben werden.
- In einer gut schließenden Dose kann man die Schoko-Kokos-Riegel etwa 3 Wochen aufbewahren.
- In kleine Kekstütchen verpackt, ergeben die Riegel wunderbare Geschenke aus der Küche.