

NACHGEMACHT: ORIGINAL TRIFFT SALLY: BOUNTY REZEPT



Hallo meine Lieben,

erst einmal möchte ich mich für die vielen Namensvorschläge für meine neue Kategorie bedanken.

In meinem ersten [Video](#) habe ich euch bereits meine Version von [Milchschnitten](#) gezeigt und möchte euch heute ein Wahnsinns-Rezept verraten: ich habe meine eigenen [Bounty-Riegel](#) hergestellt und muss sagen, dass ich nie mehr Bounty-Riegel kaufen werde. Die selbst gemachten sind sooooo lecker! Außerdem sind sie total schnell gemacht und viel günstiger als das Original.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

ZUBEREITUNG

Schmelze die Butter in einem Topf und füge die Sahne hinzu. Lasse es einmal aufkochen und füge dann das Salz, den Vanillezucker und den Zucker hinzu. Lasse die Mischung für etwa 2-3 Minuten köcheln, bis sich der Zucker gelöst hat. Rühre die Kokosflocken ein und nehme den Topf vom Herd.

Kleide eine Auflaufform (bei mir etwa 16×30 cm) mit Frischhaltefolie aus und gebe die Füllung hinein und drücke sie sehr flach. Das geht am besten mit einer Palette und/oder einem Fondantglätter. Stelle die Kokosmasse für etwa 3 Stunden ins Gefrierfach. Schneide sie danach in kleine Rechtecke.

Temperiere die Kuvertüre. Im Video seht ihr, wie ich die Impfmethode zum Temperieren von Kuvertüre anwende. Füge das Stück Palmin hinzu und überziehe die Kokosriegel mit der Kuvertüre. Lasse sie im Kühlschrank aushärten.

Die Kokosriegel halten für etwa 3-4 Tage. Du kannst die Kokosriegel ohne Schokolade im Gefrierfach lagern und je nach Lust und Laune deine Bounty Riegel damit überziehen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 125 g** Butter
- 200 g** Sahne
- 1 Pr.** Salz
- 25 g** Vanillezucker
- 100 g** Zucker
- 280 g** Kokosraspeln
- 400 g** Vollmilchkuvertüre (oder auch Zartbitter)
- 1** Palmin (Kokosfett)