

Hausgemachte Bounty

Ingrédients

- 500g Milch (ich verwende Vollmilch)
- 170g Zucker
- 150g geraspelte Kokosnuss
- 195g hausgemachte oder fertige gesüßte Kondensmilch

Préparation

1. Heute ein super einfaches Rezept, das nur 3 Zutaten erfordert (oder 4, wenn Sie es komplett selbst machen möchten).
2. Sie brauchen also nur gesüßte Kondensmilch (oder Milch und Zucker), geraspelte Kokosnuss und Schokolade (Ihre Wahl, dunkle oder Milkschokolade) für die Ummantelung.
3. Ergebnis ist ein schokoladiger Riegel, der köstlich nach Kokosnuss schmeckt und weniger süß ist als sein industrielles Pendant (natürlich können Sie beim Herstellen Ihrer Kondensmilch etwas Zucker hinzufügen, wenn Sie süßere Bountys möchten).
4. Kochen.
5. Dann stellen Sie auf mittlere Hitze und lassen Sie es unter gelegentlichem Rühren kochen, bis die Milch leicht eindickt und eine goldene Farbe annimmt (bei mir etwa eine halbe Stunde, aber es hängt von Ihrem Topf und Ihrer Kochweise ab).
6. Lassen Sie die Milch abkühlen, bevor Sie sie verwenden.
7. Milch (ca.
8. 200 bis) Mischen Sie die geraspelte Kokosnuss und die Kondensmilch und geben Sie die Mischung für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.
9. Formen Sie dann kleine Riegel und legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
10. Lassen Sie die Riegel etwa 3 Stunden im Kühlschrank aushärten (sie müssen fest genug sein, um gut in der Schokolade gehalten zu werden).
11. Schmelzen Sie die Schokolade (Sie können sie temperieren, wenn Sie glänzende und knackige Schokolade wünschen).
12. Tauchen Sie jeden Kokosnussriegel in die Schokolade und legen Sie sie erneut auf ein Backpapier.
13. Lassen Sie die Schokolade abkühlen und dann im Kühlschrank aushärten.