



## Fudgy Kokos-Brownies [bitte nachbacken]

### Description

Am letzten Wochenende habe ich herausgefunden, dass Kokos und Schokolade eine gemeinsame Bestimmung haben. Wenn es irgendwie geht, sollten sie zusammen zu Kokos-Brownies werden. Die schmecken ein bisschen wie [Bounty](#), sind aber ein unterbackener Kuchen. Mit anderen Worten: besser als Bounty ?. Das Rezept habe ich in [zorras kochtopf](#) gefunden. Und lege es euch dringend ans schokoladige Bäckerherz, wenn ihr Kokos und Schokolade genauso toll findet wie ich.



Traumpair Kokos und Schokolade



Korroschicht und  
Bounty-Brownies  
Schokoschicht



roher Brownie Teig



[Rezept drucken](#)

## Kokos-Brownies

... fudgy Bounty-Schnitten

Hier geht's um: Brownies  
Autor: Schokohimmel

## Zutaten

- 100 g Kokosflocken
- 120 g Kondensmilch
- 150 g dunkle Schokolade
- 150 g Butter
- 2 Eier
- 110 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 80 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver

## So wird's gemacht

1. Die Form mit Backpapier auslegen, den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Kokosflocken und Kondensmilch zu einer dicken Paste vermischen.
3. Schokolade, Zucker und Butter vorsichtig gemeinsam schmelzen. Ich habe das in der Mikrowelle gemacht. Etwas abkühlen lassen.
4. Die beiden Eier dazugeben und mit dem Handmixer alles schaumig rühren.
5. Mehl und Backpulver hinzugeben und vorsichtig untermischen.
6. Die Hälfte des Schokoteiges in die Form füllen. Die Kokospaste darauf verteilen und dann mit dem restlichen Schokoteig bedecken. Die Kokos-Brownies ca. 25-30 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, aus der Form nehmen, genießen...

Ihr seht es an der Zutatenliste: Ein Leichtgewicht sind die Kokos-Brownies nicht gerade (dafür sind sie natürlich eine tolle Grundlage für die kommenden Karnevalstage ?). Dafür sind sie geschmacklich und aufgrund der cremigen Konsistenz eine (richtig, richtig) geile Idee. Lasst euch das gesagt sein! Eine dicke Kokosraspel-Schicht zwischen dunklem, fudgy, aromatischem Schokoladenteig... ja, ja, ja, ich will! ? Und ihr jetzt hoffentlich auch!

## Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade

## Tags

1. Bounty
2. Brownies
3. fudgy
4. Kokos
5. Kokosraspeln
6. Schokolade

**Date Created**

7. Februar 2018

**Author**

schokohimmel

default watermark