



Rezeptblatt: Bio-Kokoschips unbehandelt

Ideen und Rezepturen für die Café-Küche · YuboFiT Artikel ZLR0211867 · Stand: September 2026

YuboFiT® Bio Tee-Manufaktur & Großhandel Nüsse – Früchte – Gewürze · Hansering 106 · 31141 Hildesheim · +49 5121 93483-39 · mail@yubofit.com

Das Produkt in Kürze

Die Chips sind weder geröstet noch gezuckert. Einzige Zutat ist Bio-Kokosnuss. Damit eignen sie sich als Rohstoff für fast alles, was sonst aus Dose oder Karton kommt: Kokosmilch, Kokossahne, Kokosmus, Joghurt, Gebäck.

Merkmal	Angabe laut Spezifikation
Artikel	Kokoschips Bio, natur, unbehandelt (ZLR0211867)
Gebinde	Abpackung 2,5 kg oder 5 kg, Originalgebinde 10 kg
Herkunft	Philippinen, Indonesien, Sri Lanka
Aussehen / Biss	weiß, kross
Fett / davon gesättigt	69 g / 65 g je 100 g
Kohlenhydrate / Zucker	7,3 g / 7,3 g je 100 g
Ballaststoffe / Eiweiß	14 g / 7 g je 100 g
Energie	703 kcal (2.895 kJ) je 100 g
Allergene	keine Hauptallergene; kann Spuren von Schwefeldioxid/Sulfiten enthalten
Lagerung	kühl (10–15 °C), trocken, dunkel
Bio-Kontrollstelle	DE-ÖKO-039

Der hohe Fettanteil ist für die Küche der entscheidende Wert: Er macht die Chips ergiebig für Kokosmilch und erlaubt es, daraus ohne Zusatz von Öl ein streichfähiges Kokosmus zu mahlen.

Zwei Grundtechniken tauchen in fast allen Rezepten auf:

- **Rösten:** Chips bei 160 °C Umluft 5–8 Minuten auf dem Blech, nach 3 Minuten wenden. Sie sind fertig, sobald die Ränder goldbraun sind. Der Schritt dauert kurz und kippt schnell ins Bittere, also nicht vom Ofen weggehen.
- **Einweichen:** Chips in 80 °C heißem Wasser 20–30 Minuten quellen lassen. Das löst das Fett und macht die Masse mixbar.

Grundrezepte: die Basis für alles Weitere

Aus 1 kg Chips entstehen rund 3,5 Liter Kokosmilch plus etwa 600 g feuchter Trester, der ebenfalls weiterverarbeitet wird (siehe Resteverwertung). Die vier Grundrezepte decken den Bedarf der meisten Café-Rezepturen ab.

1. Kokosmilch, frisch gemixt

Ergibt ca. 700 ml.

- 200 g Kokoschips
- 800 ml Wasser, 80 °C
- 1 Prise Salz

1. Chips mit dem heißen Wasser übergießen und 30 Minuten quellen lassen.
2. Samt Einweichwasser 2 Minuten auf höchster Stufe im Hochleistungsmixer pürieren.
3. Durch ein Nussmilchtuch oder feines Passiertuch abseihen, den Trester kräftig auspressen.
4. Salz einrühren, sofort kühlen.

Die Milch trennt sich im Kühlschrank: Oben setzt sich festes Kokosfett ab. Das ist kein Mangel, sondern Zeichen für einen Verzicht auf Emulgatoren. Vor Gebrauch kurz aufmixen oder leicht erwärmen.

2. Kokossahne und Kokoscreme

Für Sahne das Verhältnis auf 200 g Chips zu 400 ml Wasser halbieren, sonst wie oben. Über Nacht kühl stellen und am nächsten Morgen die feste Fettschicht abheben. Diese Schicht lässt sich mit etwas Puderzucker und Vanille zu einer pflanzlichen Schlagcreme aufschlagen, die Flüssigkeit darunter geht in Smoothies oder Porridge.

3. Geröstete Kokosmilch

Die Chips vor dem Einweichen rösten (160 °C, 6 Minuten). Die Milch wird beige, schmeckt nach Karamell und Haselnuss und ist die Grundlage für den Kokos-Latte und das Kokos-Karamell weiter unten. Auf der Karte unterscheidet sie sich spürbar von gekaufter Kokosmilch.

4. Kokosmus (Kokosbutter)

Ergibt ca. 450 g.

- 500 g Kokoschips
1. Chips im Food Processor oder Hochleistungsmixer 10–15 Minuten mahlen, alle 2 Minuten die Wand abschaben.
 2. Die Masse durchläuft die Stufen Streusel, feuchter Sand, Paste und wird schließlich flüssig.
 3. In Gläser füllen. Unter 24 °C wird das Mus fest, im warmen Wasserbad wieder streichfähig.

Variante: Die Hälfte der Chips vorher rösten. Das ergibt ein dunkleres, nussigeres Mus, das pur auf Brot funktioniert.

Kokosjoghurt und Fermentiertes

Selbst gemixte Kokosmilch ist dünner als Dosenware. Für Joghurt braucht sie deshalb ein Bindemittel, sonst bleibt das Ergebnis flüssig.

5. Kokosjoghurt

Ergibt ca. 1 Liter.

- 1 Liter Kokosmilch aus der Sahne-Rezeptur (1:2)
 - 15 g Tapiokastärke oder 2 g Agar-Agar
 - 10 g Rohrzucker (Futter für die Kulturen, wird größtenteils abgebaut)
 - vegane Joghurtkultur nach Herstellerangabe
1. Kokosmilch mit Stärke und Zucker unter Rühren auf 85 °C erhitzen und 2 Minuten halten.
 2. Auf 42 °C abkühlen lassen, Kultur einrühren.
 3. In sterile Gläser füllen und bei 40–43 °C 8–12 Stunden fermentieren (Joghurtbereiter, Ofen mit Lichtfunktion oder Sous-vide-Bad).
 4. Mindestens 6 Stunden kühlen. Erst dann zieht der Joghurt vollständig an.

Je länger die Fermentation, desto säuerlicher. Für das Frühstücksangebot sind 10 Stunden ein guter Ausgangswert.

6. Kokos-Labneh mit Kräuteröl

Der ausgefallenste Einsatz des Joghurts: ein streichfähiger Frischkäse-Ersatz.

1. 500 g Kokosjoghurt mit 3 g Salz verrühren.
2. In ein Passiertuch geben und im Kühlschrank 24 Stunden abtropfen lassen.
3. Zu Kugeln formen, in Olivenöl mit Zitronenabrieb, Thymian und Chiliflocken einlegen.

Serviert auf Sauerteigbrot mit gerösteten Kokoschips und Za'atar ist das ein herzhaftes Frühstück ohne Milchprodukte.

7. Kokos-Crème-fraîche

200 g Kokossahne mit 2 EL Kokosjoghurt verrühren und 12 Stunden bei Raumtemperatur (20–22 °C) abgedeckt stehen lassen. Das Ergebnis ist dick und leicht säuerlich. Es passt auf Suppen, Flammkuchen und zu Obstkuchen statt Schlagsahne.

Aufstriche und Cremes

Diese Rezepte bauen auf Kokosmilch oder Kokosmus auf und lassen sich im Glas verkaufen oder am Tresen zu Brot, Waffeln und Pancakes anbieten.

8. Kaya: malaiische Kokos-Ei-Konfitüre

In Singapur und Malaysia ein Frühstücksklassiker, in deutschen Cafés kaum bekannt. Ergibt ca. 3 Gläser à 200 g.

- 400 ml Kokosmilch (Sahne-Rezeptur 1:2)
- 4 Eier (Größe M)
- 180 g Palmzucker oder brauner Rohrzucker
- 4 Pandanblätter, verknotet (Asialaden, TK-Ware geht auch), alternativ 1 Vanilleschote

1. Eier und Zucker glatt rühren, ohne Luft einzuschlagen.
2. Kokosmilch und Pandan zugeben, alles in eine Schüssel geben und über das Wasserbad stellen.
3. Bei schwach siedendem Wasser 30–45 Minuten rühren, bis die Masse 82 °C erreicht und dick vom Löffel fällt.
4. Pandan entfernen, durch ein Sieb streichen, heiß in Gläser füllen, sofort kühlen.

Klassisch serviert: getoastetes Weißbrot, Kaya, eine dünne Scheibe kalte gesalzene Butter.

9. Geröstetes Kokos-Karamell mit Meersalz

Ein Gegenstück zu Dulce de leche ohne Milchprodukte.

- 800 ml geröstete Kokosmilch
- 200 g Kokosblütenzucker oder Rohrzucker
- 1 TL Fleur de Sel

Milch und Zucker in einem breiten Topf offen 60–90 Minuten einkochen, bis ca. 350 ml übrig sind und die Masse karamellfarben ist. Salz einrühren, in Gläser füllen. Fest im Kühlschrank, cremig bei Raumtemperatur.

10. Kokos-Kakao-Aufstrich

200 g Kokosmus, 40 g Kakaopulver, 80 g Dattelsirup und 1 Prise Salz im Mixer glatt rühren. Bei Bedarf mit 2–3 EL Kokosmilch lockern. Kommt ohne Palmöl und ohne raffinierten Zucker aus und ist damit ein klares Argument auf der Karte.

11. Kokos-Sesam-Honig-Creme

150 g Kokosmus aus teilweise gerösteten Chips, 100 g Tahin (Sesammus), 60 g Honig, Abrieb einer Bio-Orange, 1 Prise Salz. Schmeckt nach Halva, passt zu Feigen, Birnen und auf Sauerteig.

12. Kokos-Limetten-Curd

- 150 ml Limettensaft und Abrieb von 3 Limetten
- 3 Eier, 2 Eigelb
- 150 g Zucker
- 80 g Kokosmus statt Butter

Saft, Abrieb, Eier und Zucker über dem Wasserbad auf 82 °C schlagen, bis die Creme bindet. Vom Herd nehmen, Kokosmus einrühren, bis es geschmolzen ist. Durch ein Sieb in Gläser füllen. Die Kokosnote ist dezent und macht den Curd runder als die Butter-Variante.

Kekse und Gebäck

Die Chips sind größer als Kokosraspel. Für Teige werden sie deshalb meist grob gehackt oder kurz im Mixer zerkleinert, als Deko bleiben sie ganz.

13. Kokosmakronen mit ganzen Chips

Ergibt ca. 30 Stück.

- 3 Eiweiß, 150 g Zucker, 1 Prise Salz
- 200 g Kokoschips, 100 g davon grob gehackt
- Abrieb einer Bio-Limette

Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, bis der Schnee glänzt. Gehackte und ganze Chips mit dem Abrieb unterheben. Mit zwei Löffeln Häufchen auf Backpapier setzen, bei 150 °C Umluft 18–22 Minuten backen. Die ganzen Chips an der Oberfläche rösten dabei mit und geben eine unregelmäßige, handgemachte Optik. Optional die Böden in Zartbitterkuvertüre tauchen.

14. Hafer-Kokos-Kekse mit Goldsirup

Nach dem Vorbild der australischen Anzac-Kekse, zweimal gebacken knusprig. Ergibt ca. 24 Stück.

- 120 g Haferflocken, 100 g Mehl Type 550, 100 g Kokoschips grob gehackt
- 120 g Butter oder Kokosmus, 2 EL Goldsirup oder Zuckerrübensirup
- 100 g brauner Zucker, 1 TL Natron, 2 EL heißes Wasser

Butter mit Sirup schmelzen, Natron im heißen Wasser lösen und einrühren (schäumt auf). Mit den trockenen Zutaten verkneten, walnussgroße Kugeln flach drücken. Bei 170 °C Umluft 12–14 Minuten backen. Mit Kokosmus statt Butter ist der Keks vegan.

15. Kokos-Florentiner

- 60 g Butter, 60 g Honig, 60 g Zucker, 40 ml Kokossahne
- 150 g ganze Kokoschips, 50 g Mandelblättchen
- 100 g Zartbitterkuvertüre

Butter, Honig, Zucker und Kokossahne aufkochen und 2 Minuten sprudelnd kochen. Chips und Mandeln unterheben. Teelöffelweise mit viel Abstand aufs Blech setzen und bei 175 °C 8–10 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen, Unterseite in Kuvertüre tauchen. Die ganzen Chips ergeben ein Muster, das mit Raspeln nicht zu erreichen ist.

16. Kaya-Tartelettes

Mürbeteig-Tartelettes (Ø 8 cm) blind backen, mit Kaya (Rezept 8) füllen, 2 Stunden kühlen. Vor dem Servieren mit Rohrzucker bestreuen und mit dem Flambierbrenner karamellisieren, zum Schluss ein paar geröstete Chips aufsetzen. Das Ergebnis erinnert an Crème brûlée, ist aber als Handgebäck verkaufbar.

17. Kokos-Bananen-Brot mit Crunch-Deckel

In einen gewöhnlichen Bananenbrot-Teig 200 ml Kokosmilch statt Milch geben. Vor dem Backen die Oberfläche dicht mit ganzen Chips und 2 EL Rohrzucker bestreuen. Die Chips rösten im Ofen zu einer knusprigen Kruste, die beim Anschneiden sichtbar bleibt.

Ausgefallene Café-Spezialitäten

Hier wird die Kokosnuss zum Alleinstellungsmerkmal der Karte: Getränke, Desserts und herzhaftes Toppings, die Gäste so nicht aus dem Supermarkt kennen.

Getränke

18. Gerösteter Kokos-Latte. 200 ml geröstete Kokosmilch (Rezept 3) auf 60 °C erwärmen und mit dem Milchschaumer aufschäumen. Die hausgemachte Milch schäumt schwächer als Barista-Pflanzendrinks, deshalb eher als „Flat“-Getränk anbieten. Funktioniert mit Espresso, Matcha oder einem kräftigen Chai.

19. Kokos-Chai. 500 ml Kokosmilch mit 2 EL Chai-Teemischung, 1 Scheibe Ingwer und 1 EL Rohrzucker 5 Minuten ziehen lassen, nicht kochen. Abseihen, mit gerösteten Chips und Zimt servieren.

20. Kokos-Horchata. 100 g Reis und 100 g Kokoschips mit 1 Zimtstange über Nacht in 1 Liter Wasser einweichen. Fein mixen, abseihen, mit Rohrzucker und Vanille abschließend süßen. Eiskalt über Eis servieren. Ein Sommergetränk ohne Milchprodukte und ohne Koffein.

21. Kokos-Limonade mit Kaffir-Limette. 300 ml Kokosmilch (1:4 dünn gemixt), 200 ml Sprudelwasser, Saft einer Limette, 2 zerriebene Kaffir-Limettenblätter, Sirup nach Geschmack. Leicht trüb, erfrischend, optisch auffällig im Glas.

Desserts

22. Kokos-Panna-Cotta mit Chip-Krokant. 500 ml Kokossahne, 60 g Zucker und 1 Vanilleschote aufkochen, 2 g Agar-Agar einrühren und 2 Minuten kochen. In Gläser füllen, 3 Stunden kühlen. Für den Krokant 50 g Zucker hell karamellisieren, 60 g geröstete Chips unterheben, auf Backpapier auskühlen und grob brechen. Mit Mango oder Passionsfrucht servieren.

23. Kokos-Semifreddo ohne Eismaschine. 300 g Kokossahne-Creme (Rezept 2) aufschlagen, 150 g Kokos-Karamell (Rezept 9) unterziehen, 80 g geröstete Chips unterheben. In einer Kastenform 6 Stunden gefrieren, in Scheiben schneiden.

24. Kokos-Milchreis mit Kaya. Milchreis mit Kokosmilch statt Kuhmilch kochen, mit einem Löffel Kaya und gerösteten Chips servieren. Warm im Winter, kalt im Sommer.

Herzhaftes

25. Kokos-„Speck“. 200 g Chips mit 3 EL Tamari (japanische Sojasoße), 1 EL Ahornsirup, 1 TL geräuchertem Paprikapulver und 1 TL Olivenöl mischen, 10 Minuten ziehen lassen. Bei 150 °C 12–15 Minuten backen, zweimal wenden. Rauchig, salzig, knusprig. Als Topping für Avocado-Brot, Salate und Suppen und die ausgefallenste Idee auf diesem Blatt.

26. Kokos-Chili-Crunch. 100 g grob gehackte Chips, 40 g Sesam, 4 Knoblauchzehen fein geschnitten, 2 Schalotten fein geschnitten, 2 EL Chiliflocken, 1 TL Zucker, 1 TL Salz. Knoblauch und Schalotten in 200 ml Rapsöl langsam goldbraun frittieren und herausnehmen. Chips und Sesam im Öl hellbraun rösten, vom Herd nehmen, Chili, Zucker, Salz und Knoblauch und Schalotten wieder zugeben. Auskühlen lassen, in Gläsern kalt lagern und zu Spiegeleiern, Reisbowls und Brot anbieten.

27. Serundeng. Das indonesische Kokos-Gewürz-Röstgut: 200 g gehackte Chips mit 2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 1 TL Koriandersamen, 1 TL Kreuzkümmel (alles gemörsert), 1 EL Palmzucker und 1 TL Salz in einer trockenen Pfanne 15–20 Minuten rösten, bis alles goldbraun ist. Über Bowls, Currys und Salate streuen.

28. Kokos-Dukkah. 100 g geröstete Chips, 60 g Haselnüsse, 30 g Sesam, 1 EL Koriander, 1 EL Kreuzkümmel, 1 TL Pfeffer, 1 TL Fleur de Sel grob mörsern. Mit Olivenöl und Brot als Vorspeise oder über Kokos-Labneh (Rezept 6).

Resteverwertung: der Kokostrester

Bei jeder Milchherstellung bleibt feuchter Trester übrig, bei 200 g Chips rund 120 g. Er ist nicht Abfall, sondern eine zweite Zutat mit mildem Kokosgeschmack.

29. Kokosmehl. Trester dünn auf ein Blech streichen und bei 60 °C (Umluft, Tür einen Spalt offen) 2–3 Stunden trocknen, bis er rieselt. Fein mahlen. Das Mehl bindet stark Flüssigkeit: In Rezepten maximal 20–25 % des Weizenmehls ersetzen.

30. Kokos-Shortbread. 200 g Mehl, 60 g getrocknetes Kokosmehl, 170 g kalte Butter, 80 g Puderzucker, 1 Prise Salz rasch verkneten, 1 cm dick ausrollen, in Riegel schneiden. Bei 160 °C 20–25 Minuten hell backen.

31. Kokos-Granola. 300 g Haferflocken, 100 g feuchter Trester, 100 g ganze Chips, 80 g Honig oder Ahornsirup, 50 g geschmolzenes Kokosmus, 1 TL Zimt. Mischen, auf dem Blech verteilen, bei 150 °C 25–30 Minuten backen und alle 10 Minuten wenden. Passt direkt zum Kokosjoghurt.

32. Kokos-Dattel-Kugeln. 150 g Trester, 200 g entsteinte Datteln, 2 EL Kokosmus, 1 EL Kakao im Food Processor zu einer formbaren Masse mixen. Zu Kugeln rollen und in gehackten, gerösteten Chips wälzen. Ein Kassenartikel für die Tresenvitrine.

Feuchter Trester hält sich gekühlt nur 1–2 Tage. Wer ihn nicht sofort verarbeitet, trocknet ihn zu Mehl oder friert ihn portionsweise ein.

Praxis-Hinweise für die Café-Küche

Hausgemachte Kokosprodukte enthalten keine Konservierungsstoffe. Haltbarkeit, Kennzeichnung und Hygiene brauchen deshalb feste Regeln im Küchenablauf.

Produkt	Lagerung	Richtwert Haltbarkeit
Kokoschips, ungeöffnet	10–15 °C, trocken, dunkel	laut Etikett
Geröstete Chips, Kokos-„Speck“, Serundeng	luftdicht, Raumtemperatur	2–3 Wochen
Kokosmilch, Kokossahne	≤ 7 °C, verschlossen	2–3 Tage
Kokosjoghurt, Labneh	≤ 7 °C	5–7 Tage
Kaya, Curd	≤ 7 °C	7 Tage
Kokosmus, Kokos-Karamell	kühl und dunkel	4–6 Wochen
Feuchter Trester	≤ 7 °C	1–2 Tage

Die Richtwerte sind eine unverbindliche Orientierung, keine geprüften Haltbarkeiten. Legen Sie die Haltbarkeit im Rahmen Ihres eigenen HACCP-Konzepts fest, besonders für Produkte, die im Glas verkauft werden.

Allergenkennzeichnung. Kokosnuss zählt nicht zu den 14 Hauptallergenen der EU-Lebensmittelinformationsverordnung. Laut Spezifikation können die Chips aber Spuren von Sulfiten enthalten; diesen Hinweis sollten Sie an Gäste weitergeben. Weitere Allergene bringen die übrigen Zutaten mit: Ei (Kaya, Curd, Makronen), Gluten (Kekse, Shortbread, Granola), Milch (Butter-Varianten), Sesam (Rezepte 11, 26, 28), Soja (Rezept 25), Schalenfrüchte (Florentiner, Dukkah).

Hygiene. Kokosmilch und Joghurt sind feucht, fettreich und nahezu neutral und damit anfällig für Keime. Geräte, Passiertücher und Gläser vor jeder Charge heiß reinigen, Milch direkt nach dem Abseihen herunterkühlen und jede Charge mit Herstellungsdatum beschriften.

Bio-Auslobung. Wer die Kokosprodukte auf der Karte als „Bio“ bezeichnen möchte, unterliegt in Deutschland der Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung und braucht dazu in der Regel eine eigene Kontrolle durch eine Öko-Kontrollstelle. Klären Sie das vorab mit Ihrer zuständigen Behörde oder Kontrollstelle. Unser Bio-Zertifikat finden Sie unter www.yubofit.com/Bio-Zertifikat.pdf.

Eigene Marke. Wenn sich ein Produkt am Tresen bewährt, liefern wir die Chips auch in Ihrer Wunschverpackung mit eigenem Etikett, etwa als geröstete Kokoschips zum Mitnehmen.

Fragen zu Chargenspezifikation, Warenmuster oder größeren Gebinden: YuboFiT, Telefon +49 5121 93483-39, mail@yubofit.com.

Kontakt

YuboFiT® Bio Tee-Manufaktur & Großhandel Nüsse – Früchte – Gewürze

Eine Marke der foxx-merch Marketing und Vertriebs GmbH

Hansering 106, 31141 Hildesheim, Deutschland

Telefon: +49 5121 93483-39

E-Mail: mail@yubofit.com

Web: www.yubofit.com

Beratung: Montag bis Freitag, 09:00–17:45 Uhr

Vertretungsberechtigte Geschäftsführerin: Dagmar Seebo

Amtsgericht Hildesheim, HRB 202968 · USt-IdNr.: DE 283017768

Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006