



Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**



geröstete Kokos- Makronen



Arbeitszeit
20 Min.



Gesamtzeit
1 Std.



Portionen
40 Stück

Zutaten

40 Stk. Oblaten (Ø 40 mm)

4 Stk. Eiweiß

1 TL Zitronensaft

150 g Zucker

10 g Vanillezucker,
selbst gemacht

1 Prise Zimt (optional)

200 g Kokosraspeln, geröstet
(siehe Tipp)

- 1.** Backofen auf 150°C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen und Oblaten auf den Backblechen verteilen.
- 2. Rühraufsatz einsetzen.** Eiweiß und Zitronensaft in den Mixtopf geben und **3 Min./37°C/Stufe 3.5** steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen.**
- 3.** Zucker, Vanillezucker und Zimt zugeben, **4 Min./37°C/Stufe 2.5** verrühren und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4.** Kokosraspeln zugeben, **1 Min./Stufe 2.5** verrühren, mit einem Teelöffel kleine Portionen von der Kokosmischung abstechen, auf die Oblaten setzen und nacheinander 20–25 Minuten (150°C) backen, bis sie beginnen, sich leicht goldbraun zu färben.

Kokos-Makronen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren oder in einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahren.

Tipps und Tricks



Röste die Kokosraspeln vorher in einer Pfanne an.

