

Theresa Knipschild
Kokosmakronen

Donnerstag, 24. November 2022

Zutaten:

200 g	Kokosraspeln
4	Eiweiß
3 Prisen	Salz
170 g	Staubzucker (Puderzucker)
1/4 TL	Zimt oder etwas Limetten- oder Zitronenabrieb, nach Belieben
50 g	dunkle Kuvertüre, nach Belieben



Zubereitung:

1. Die Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten. Dann gut abkühlen lassen.
2. Eiweiß mit Salz steif schlagen und währenddessen gesiebten Staubzucker einrieseln lassen.
3. Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Kokosraspeln und Eischnee vorsichtig vermischen.
Tipp: Wer mag kann noch etwas Zimt oder auch Limetten- oder Zitronenabrieb zugeben.
5. Mit zwei Esslöffeln oder einem Eisportionierer die Makronenmasse auf die Backbleche geben.
6. Die Makronen im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit, oberes und unteres Blech im Ofen wechseln und ggf. drehen.
7. Gebackene Makronen vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
8. Nach Belieben dunkle Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und temperieren. Die abgekühlten Makronen mit der geschmolzenen Kuvertüre besprenkeln.