

Kokosmakronen



Zutaten (für ca. 20–25 Stück):

- 3 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Kokosraspeln
- 1 TL Vanillezucker (oder ein paar Tropfen Vanilleextrakt)
- Optional: Oblaten (ca. 40 mm Durchmesser)

Zubereitung:

1. **Backofen vorheizen:**
Heize den Ofen auf 160 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) vor. Wenn du Oblaten verwendest, lege diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
2. **Eiweiß aufschlagen:**
Gib das Eiweiß mit der Prise Salz in eine saubere, fettfreie Schüssel. Schlage es mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine steif. Der Schnee sollte so fest sein, dass du die Schüssel kopfüber halten kannst, ohne dass etwas herausläuft.
3. **Zucker einrühren:**
Lasse den Zucker und den Vanillezucker langsam in den Eischnee einrieseln, während duiterrührst. Die Masse sollte glänzend und fest werden.
4. **Kokosraspeln unterheben:**
Hebe die Kokosraspeln vorsichtig mit einem Teigspatel unter die Eiweißmasse, bis alles gut vermischt ist.
5. **Makronen formen:**
Forme mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen aus der Masse und setze sie auf die Oblaten oder direkt auf das Backpapier. Lass zwischen den Makronen etwas Abstand.
6. **Backen:**
Backe die Kokosmakronen für ca. 15–20 Minuten, bis sie leicht goldbraun sind. Achte darauf, dass sie nicht zu dunkel werden.

7. **Abkühlen lassen:**

Nimm die Makronen aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.
Sie werden beim Abkühlen etwas fester.

Tipps:

- Du kannst die Makronen nach dem Backen mit geschmolzener Schokolade verzieren, indem du sie zur Hälfte eintauchst oder Schokostreifen darauf spritzt.
- Die Makronen halten sich in einer luftdichten Dose ca. 1 Woche frisch.

Viel Spaß beim Backen!