

Kokosmakronen



Zutaten:

- 4 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Kokosraspeln
- 1 Prise Salz
- Nach Belieben: Oblaten (50 mm Durchmesser)
- Optional: Schokoladenglasur zum Verzieren

Zubereitung:

1. **Backofen vorheizen:**
 - Den Backofen auf 160 °C Umluft (oder 180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

- Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Wenn du Oblaten verwendest, diese auf das Backpapier legen.
 - 2. Eiweiß schlagen:**
 - Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, bis es fest und glänzend ist.
 - 3. Zucker unterheben:**
 - Nach und nach den Zucker und Vanillezucker unter ständigem Rühren hinzufügen, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
 - 4. Kokosraspeln einarbeiten:**
 - Die Kokosraspeln vorsichtig mit einem Teigschaber oder Löffel unterheben, bis alles gut vermischt ist.
 - 5. Makronen formen:**
 - Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen der Masse auf die Oblaten setzen oder direkt auf das Backpapier geben. Achte darauf, etwas Abstand zwischen den Makronen zu lassen.
 - 6. Backen:**
 - Die Kokosmakronen im vorgeheizten Ofen ca. 12–15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
 - 7. Abkühlen lassen:**
 - Die Makronen aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
 - 8. Optional: Verzieren:**
 - Wenn gewünscht, die Unterseiten oder Spitzen der Kokosmakronen in geschmolzene Schokolade tauchen und auf Backpapier trocknen lassen.
-

Tipps:

- Makronen sollten innen weich bleiben, also nicht zu lange backen.
- Die Masse kann je nach Größe der Eier etwas variieren. Falls sie zu flüssig ist, vorsichtig mehr Kokosraspeln hinzufügen.