

Kokosmakronen

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

200 g	Kokosraspel
4	Eiweiß
150 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2 TL	Zitronensaft
	Spritzbeutel



Zubereitung

Eiweiß steif schlagen und nach und nach Puderzucker, Vanillezucker und Zitronensaft unterrühren. Kokosraspel vorsichtig unterheben. Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Teigmasse in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßige Makronen formen. Die Makronen können auch mit einem Esslöffel geformt werden. Die Kokosmakronen für ca. 20 Minuten goldgelb ausbacken. Nach Belieben können die fertigen Makronen nach dem Auskühlen in Zartbitterschokolade getaucht werden.