

Saftige Kokosmakronen

Das sind wahrscheinlich die besten Kokosmakronen, die du je gegessen hast.

Vorbereitung: 10 MIN.

Zubereitung: 20 MIN.

Gesamtzeit: 30 MIN.

Für: 40 Stück



4.62 von 149 Bewertungen

ZUTATEN

- 4 Eiweiß Größe M
- 180 g Puderzucker
- 210 g Kokosraspeln
- 40 Oblaten (40 mm Durchmesser) optional

ANLEITUNG

1. Das Eiweiß mit dem Puderzucker in einen Topf geben und bei niedriger Hitze auf dem Herd unter ständigem Rühren erwärmen. **Wichtig:** Nicht heiß werden lassen, sondern nur warm, damit das Eiweiß nicht stockt.



2. Nun die Kokosraspeln zugeben, unterrühren und eindicken lassen. Das geht ganz schnell. Es entsteht eine mittelfeste Masse. Bei Eiern Größe L ca. 20-30 g mehr Kokosraspeln zugeben.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge von der Kokosmasse auf Oblaten setzen. Das geht gut mit zwei kleinen Löffeln: mit dem einen nimmt man die Menge auf, mit dem anderen streicht man die Masse auf die Oblaten.
5. Man kann die Kokosmakronen auch direkt auf das Backpapier setzen. Es sollten alle auf ein Blech passen.
6. Bei 150 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20-25 Minuten backen. Sobald sich die Spitzen der Makronen goldbraun färben, sind sie fertig. Keinesfalls länger im Ofen lassen, damit sie nicht trocken werden. Sie sollen noch etwas weich sein, denn sie trocknen beim Auskühlen nach.

MARIAS TIPP:

Man kann die fertigen Kokosmakronen nach Belieben in Schokoglasur tauchen oder sie damit besprenkeln.

Weitere köstliche Rezepte, die einfach gelingen, findest du auf mariaesschmecktmir.com.