

Liebe Besucher unserer Homepage,

hier ist nun ein Rezept für (ca. 50) leckere Kokosmakronen, die genau das Richtige für die Adventszeit sind.

Damit Sie anfangen können, brauchen Sie die folgenden Zutaten und Arbeitsmittel:

Zutaten:

3 Eiweiß

1 Prise Salz

225 g Puderzucker

200 g Kokosraspel

150 g Zartbitterkuvertüre

Arbeitsmittel:

Spritzbeutel

Backpapier

Mixer

Schüssel

Als Erstes schlagen Sie das Eiweiß, den Zitronensaft und das Salz steif. Als Nächstes geben Sie nach und nach den Zucker hinzu. Nun werden die Kokosraspel hinzugefügt. Diese Masse füllen Sie nun in einen Spritzbeutel, mit dem Sie kleine Tupfer auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Das Ganze kommt bei 150 Grad für etwa 15-20 Minuten in den Backofen. Achten Sie darauf, dass die Makronen nicht zu dunkel werden. Die fertigen Makronen lassen Sie auskühlen. In der Zwischenzeit hacken Sie die Kuvertüre klein und schmelzen diese im heißen Wasserbad. Die Makronen werden mit der Unterseite in die Kuvertüre getaucht. Jetzt muss die Schokolade noch trocknen.

Viel Spaß beim Nachbacken wünschen Ihnen

Benedikt Dufter und Andrea Schumacher