

Schneeweiße Kokosmakronen



Himmlicher Genuss hinter Tür Nr. 20

Zutaten

2 große Eiweiß
1/2 Paket Puderzucker
100 g Kokosraspel
1/2 Paket (100 g) Marzipan-Rohmasse
1 EL Rum (wahlweise etwas Rum-Aroma)
etwas Zitronensaft
Back-Oblaten

Zubereitung

1. Das Eiweiß in einer mittelgroßen Schüssel mit dem Handrührgerät steif schlagen und dabei nach und nach den gesiebten Puderzucker unterrühren. Den Ofen auf 180° C vorheizen.
2. Nun die Kokosraspel sowie die Marzipanstückchen hinzufügen und die Masse mit Rum und etwas Zitronensaft abschmecken.
3. Nochmals alle Zutaten miteinander gut vermischen und anschließend mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf die vorbereiteten Back-Oblaten geben.
4. Die Makronen bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen, bis sie beginnen, leicht bräunlich zu werden.

Verfasser: Sarah Flieshardt