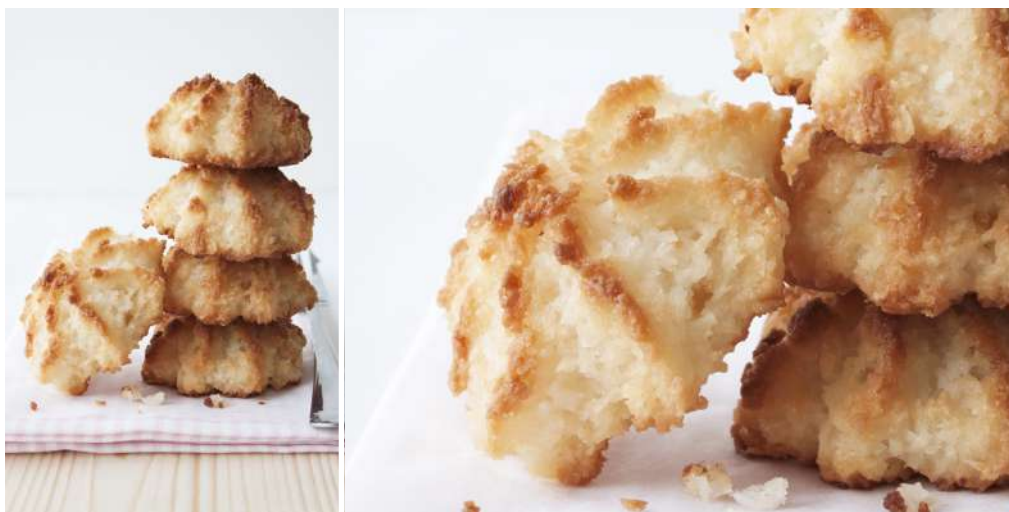


Kokosmakronen



Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 20 min
Backzeit ca.: 25 min

Zutaten:

4 Eiweiße
1 Prise Salz
2 TL Zitronensaft
225 g Puderzucker
250 g Kokosraspel
1 EL Mehl

Für 40 Stück

Zubereitung:

Die Eiweiße mit dem Salz und Zitronensaft steif schlagen. Den Zucker nach und nach zu sieben und wieder steif schlagen. Die Kokosraspel sowie das Mehl unter den Teig ziehen.

Den Backofen auf 150°C Unter- und Oberhitze vorheizen.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und mit etwas Abstand zueinander kleine Makronen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten goldbraun backen.

Anschließend herausnehmen, vorsichtig vom Blech nehmen und auskühlen lassen.