



Kokosmakronen

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|-----------------------|-------|
| Eier | 4 St. |
| Puderzucker | 200 g |
| Vanillinzucker | 2 TL |
| Salz | |
| Kokosraspel | 250 g |
| Kuvertüre, zartbitter | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Backofen auf 160 °C vorheizen. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. Im Mixtopf Eiweiß, Puderzucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz 3 Min./Stufe 4 steif schlagen. Anschließend die Kokosraspel zugeben und 10 Sek./Stufe 1 unterheben.
2. Mit zwei Teelöffeln Makronen formen und auf Backpapier setzen. Im Backofen ca. 30–35 Min. backen. Kokosmakronen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Im gesäuberten Mixtopf Kuvertüre in Stücken 15 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Danach 6 Min./Stufe 1/50 °C schmelzen. Kokosmakronen mit Zartbitter-Kuvertüre überziehen und fest werden lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 294 kcal |
| Kohlenhydrate | 38 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 15 g |