

Kokosmakronen

>>> Zutaten

Menge	Beschreibung
400 g	Zucker
400 g	Kokosraspel
6	Eiweiß
ca. 80	Backblaten (40 mm)
100 g	Zartbitterkuvertüre
	Cointreau
	Zitronensaft

>>> Zubereitung



Den Zucker, 150g Kokosraspel, die Eiweiße (mit einigen Spritzern Cointreau und Zitronensaft) in einem Topf verrühren. Unter Rühren bei schwacher Hitze (ca. 50 °C) erwärmen, bis der Zucker sich gelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und die restlichen 100g Kokosraspel unterheben.

Die Oblaten auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Die Kokosmasse mit Hilfe von zwei Teelöffeln auf die Oblaten geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten leicht goldbraun backen. Makronen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Inzwischen die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Flüssige Kuvertüre in einen Einmal-Spritzbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Ausgekühlte Makronen mit Kuvertürestreifen verzieren. Kuvertüre trocknen lassen.

Die Makronen in einer gut schließenden Dose aufbewahren, dabei zwischen jede Kekslage ein Stück Backpapier legen. In der Dose bleiben die Kekse schön saftig.