

## KOKOSMAKRONEN

Zaubern Sie aus übrigem Eiweiß schnell etwas Leckeres.

### ► Zutaten

- 200 g Kokosraspel
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eiweiß
- nach Bedarf Oblaten



### ► Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Backzeit: ca. 15 Min.

Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Zucker, Vanillezucker und Kokosraspel zugeben. Vorsichtig verrühren, bis alle Zutaten gut durchmischt sind.

Die Backoblaten auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen. Mit 2 Teelöffeln jeweils kleine Kugeln der Masse portionieren und in die Mitte der Oblate legen.

Im vorgeheizten Backofen dann bei 150°C ca. 10–15 Min. backen.

### ► Tipp

Als Verzierung kann man die Makronen mit der Spitze zu 1/3 in geschmolzene Kuvertüre eintauchen.