Kokosmakronen light

Weihnachtsplätzchen genießen, die sich nicht gleich auf der Hüfte bemerkbar machen? Kein Problem, mit diesem schönen Rezept für Kokosmakronen light!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

100 g	Kokosraspeln
2 Stk.	Eiweiß
0.5 TL	Zimt
1 Prise	Salz
1 TL	Zucker
20 Stk.	Oblaten

Zubereitung

1. Für die Kokosmakronen light zunächst die Kokosraspel ohne Fett in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, dabei ständig rühren. Zum Schluss Zimt und Zucker einrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen, alle Zutaten nochmals gut durchrühren und 15 Minuten abkühlen lassen.

2. Das Backrohr auf 130 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier trennen. Das Eiklar mit Salz zu steifem, schnittfestem Schnee schlagen. Die abgekühlte Kokosmischung behutsam unterheben.

3. Backoblaten mit Abstand auf dem Blech verteilen. Von der Masse mit zwei Teelöffeln kleine Portionen abteilen und als Häufchen auf die Oblaten setzen. Auf mittlerer Schiene rund 25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die Kokosmakronen light kann man auch ohne Backoblaten zubereiten.