Kokosmakronen mit Haferflocken

Die Kokosmakronen mit Haferflocken sind eine beliebte Weihnachtsbäckerei. Ein ideales Rezept für die Verwertung von übrig gebliebenem Eiweiß.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

2 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Kokosraspeln
50 g	Haferflocken
Nach Belieben	Schokolade (geschmolzen)

Zubereitung

1. Für den Kokosmakronen mit Haferflocken den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Das Eiweiß mit einer Prise steif schlagen und den Zucker und Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen. Weiter schlagen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

3. Die Kokosraspeln und Haferflocken zugeben und unterrühren.

4. Mit zwei Teelöffeln Häufchen bilden und auf das Backblech setzen.

5. Im vorgeheizten Backrohr zirka 20 Minuten backen. Vom Ofen nehmen, auskühlen lassen und nach Belieben mit dünnem Schokoguss verzieren.

6. In gut verschlossene Keksdosen sind die Kokosmakronen zirka 3 Wochen haltbar.

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



Tipp

Die Kokosmakronen mit Haferflocken kann man auf auch Oblaten backen.