

Kokosmakronen mit Schokolade

Das klassische Rezept für die beliebten Kokosmakronen mit Schokolade ist zur Weihnachtszeit auf dem Keksteller nicht wegzudenken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

3 Stk.	Eiweiß
100 g	Zucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
200 g	Kokosflocken
75 g	Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Für die **Kokosmakronen mit Schokolade** den Backofen auf 130 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, anschließend Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis eine glänzende, feste Masse entsteht. Zum Schluss die Kokosflocken vorsichtig unterheben – nicht rühren, damit die luftige Struktur erhalten bleibt.
2. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und Häufchen mit ausreichend Abstand auf das vorbereitete Backblech setzen. Alternativ mit zwei Teelöffeln Nockerl abstechen. Die Kokosmakronen 15–20 Minuten [backen](#), bis sie leicht goldfarben sind. Danach vollständig auskühlen lassen.
3. Für den perfekten Genuss die den Boden der abgekühlten Kokosmakronen in geschmolzene Schokolade tauchen und beliebig mit dünnen Schokoladenstreifen verzieren. Danach aushärten lassen. So erhalten die Kokosmakronen nicht nur ein intensives Schokoladenaroma, sondern auch einen hübschen, klassischen Look.

Tipp

Die Kokosmasse auf Oblaten setzen und die Kokosmakronen mit Oblaten backen.