Kokosmakronen

Köstlich und ganz einfach zu backen: Rezept für feine Kokosmakronen, die auch als Mitbringsel immer gern gesehen sind.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

3 Stk.	Eiklar
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
300 g	Kokosraspeln
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die feinen Kokosmakronen zuerst das Eiweiß in eine Schüssel geben.. Eine Prise Salz und Zucker zufügen, alles einige Minuten lang mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Anschließend die Kokosraspel und Zitronensaft unterziehen. 20 Minuten lang ruhen lassen.

2. Das Backrohr auf 170 Grad mit Ober-/Unterhitze anheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Kokosteig in einen Spritzbeutel füllen und kleine Häufchen mit ausreichend Abstand zueinander auf das Backblech setzen. Alternativ: Mit zwei kleinen Löffeln vom Teig Nockerl abstechen. Rund 15-20 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp

Man kann die Kokosmakronen auch auf Backoblaten backen. Dazu einfach kleine Backoblaten auf dem Blech auslegen und die Kokosmasse jeweils mittig darauf platzieren. Davon abgesehen ändert sich die Zubereitung nicht. Um Nussmakronen zu backen, werden die Kokosraspel durch gemahlene Haselnüsse ersetzt.