

Milchmädchen-Kokosmakronen

Das Rezept von den Milchmädchen-Kokosmakronen wird lediglich mit nur 2 Zutaten zubereitet. Perfekt für Leute, die zwar gerne naschen, aber nicht gerne backen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 Dose Milchmädchen (ca. 400g)
200 g Kokosraspeln

optional

Nach Belieben Oblaten (ca. 5cm Ø)

Zubereitung

1. Für die **Milchmädchen-Kokosmakronen** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen zeitig auf ca. 160 °C Umluft vorheizen.
2. Dann die Milchmädchen-Creme (gezuckerte Kondensmilch) und die Kokosraspeln in eine Schüssel geben, gründlich verrühren und ca. 10-15 Minuten stehen lassen.
3. Nun nach Belieben kleine Häufchen (ca. 1,5 - 2 Teelöffel voll) auf das ausgelegte Backblech oder auf die Oblaten setzen und anschließend im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Am besten schmecken die Milchmädchen-Kokosmakronen, wenn sie frisch gebacken sind. Wer möchte, kann die Makronen zusätzlich mit etwas Schokolade dekorieren.