

KOKOSMAKRONEN

Zutaten für ca. 50

Stück:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

einige Tropfen
Zitronensaft

200 g Zucker

300 g Kokosraspel

Die Kokosraspel auf ein Backblech geben und im offenen Backofen bei 100 °, ca. 10 min trocknen. Das Eiweiß mit dem Salz und dem Zitronensaft schnittfest schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen. Zu einer dicken Creme weiter schlagen. Kokosraspel unterheben und mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf das Blech setzen.

Das Blech nicht mit Backpapier auslegen sonst bleiben die Makronen daran kleben.

Im vorgeheizten Backofen bei 140°C etwa 20 Minuten backen.



