Kokosmakronen mit Quark

Zutaten für 1 Blech

- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 100 g Puderzucker
- 1 EL Magerquark
- 125 g Kokosraspel
- Vanille (gemahlen)

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schlage das Eiweiß mit Salz und der gemahlenen Vanille etwas steif.
2. Siebe dann den Puderzucker hinzu und schlage das Eiweiß weitere 5 Minuten steif, so dass sich kleine Spitzen ziehen lassen.
3. Hebe erst die Kokosflocken und anschließend den Quark vorsichtig unter.
4. Gib die Masse in einen Spritzbeutel und spritze kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
5. Heize den Ofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vor und backe die Makronen für ca. 25 Minuten goldbraun.

Wenn du möchtest, kannst du die Makronen nach dem Auskühlen einfach noch in flüssige Schokolade tauchen. Lecker!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.