

Kokosmakronen nach Omas Rezept

Zutaten für 1 Blech

- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 125 g Kokosraspel
- 100 g Puderzucker



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schlage das Eiweiß mit Salz etwas steif.
2. Siebe dann den Puderzucker hinzu und schlage das Eiweiß ca. 5 Minuten steif, sodass sich kleine Spitzen ziehen lassen.
3. Hebe vorsichtig die Kokosraspel unter.
4. Gib die Kokosmasse 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 Kokosmakronen für ca. 25 Minuten goldbraun. Sie sind fertig gebacken, wenn sie noch so weich sind, dass sie auf Fingerdruck nachgeben.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

