




Kokosmakronen



 **Arbeitszeit:** ca. 25
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 10
Minuten

 ca. 24 Stück

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 3 Eiweiße
- 150g Kokosraspeln
- 100g Zucker
- 1 PK Vanillezucker (8g)
- 1 Prise Zimt
- 24 Backobladen

Zubereitung

Mit diesem Rezept gelingen dir herrlich zarte Kokosmakronen, die sowohl bei der Weihnachtsbäckerei als auch als kleiner Snack zwischendurch für Begeisterung sorgen werden.

Zubereitung der Kokosmakronen Schritt für Schritt:

- 1. Backofen vorheizen:** Heize den Backofen auf 150°C Umluft vor. Während der Ofen aufheizt, kannst du den Teig für die Kokosmakronen vorbereiten.
- 2. Eiweiß schlagen:** Trenne die Eiweiße von den Eigelben (die Eigelbe brauchst du für dieses Rezept nicht). Gib die Eiweiße in eine saubere, fettfreie Schüssel. Schlage die Eiweiße mit einem Handmixer steif, bis sich weiche Spitzen bilden. Während des Schlagens lässt du den Zucker, Vanillezucker und eine Prise Zimt langsam einrieseln. Schlage weiter, bis das Eiweiß glänzend und fest ist. Du erkennst den richtigen Zeitpunkt daran, dass sich beim Herausziehen der Rührbesen Spitzen bilden, die nicht umfallen.
- 3. Kokosraspeln unterheben:** Sobald das Eiweiß steif geschlagen ist, hebst du vorsichtig die Kokosraspeln unter. Verwende dabei einen Teigschaber oder Löffel und rühre nur so viel, dass die Kokosraspeln gleichmäßig verteilt sind. So bleibt die Luftigkeit des Eiweißes erhalten, was für die perfekte Konsistenz der Kokosmakronen sorgt.
- 4. Backobladen vorbereiten:** Lege die Backobladen eng nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Da die Kokosmakronen beim Backen nicht aufgehen, musst du keinen großen Abstand zwischen den Oblaten lassen. Dies spart Platz und sorgt dafür, dass du viele Kokosmakronen auf einem Blech backen kannst.
- 5. Masse portionieren:** Verwende zwei Teelöffel, um die Kokosmasse auf die Oblaten zu setzen. Forme dabei kleine Häufchen und platziere diese gleichmäßig auf den Oblaten. Achte darauf, dass die Masse gut auf den Oblaten hält, aber nicht zu stark über den Rand hinausläuft.
- 6. Backen:** Schiebe das Backblech in den vorgeheizten Ofen und backe die Kokosmakronen bei 150°C Umluft für etwa 10-12 Minuten, bis sie leicht goldbraun sind. Jeder Ofen ist anders, also behalte die Makronen im Auge, um





Kokosmakronen



 **Arbeitszeit:** ca. 25
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 10
Minuten

 ca. 24 Stück

 **Schwierigkeit:** Einfach

zu verhindern, dass sie zu dunkel werden.

7. Abkühlen lassen: Nach dem Backen nimmst du das Blech aus dem Ofen und lässt die Kokosmakronen auf dem Backblech etwas abkühlen. Die Makronen härten beim Abkühlen noch etwas nach, also sei vorsichtig, wenn du sie vom Blech nimmst.

8. Fertig zum Genießen: Deine Kokosmakronen sind fertig! Du kannst sie direkt genießen oder in einer luftdichten Dose aufbewahren. Sie bleiben mehrere Tage frisch und saftig.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Tipps für perfekte Kokosmakronen:

- Eiweiß richtig steif schlagen: Verwende eine saubere und fettfreie Schüssel, damit das Eiweiß richtig steif wird. Selbst kleine Fettrückstände können verhindern, dass das Eiweiß die gewünschte Konsistenz erreicht.
- Backzeit anpassen: Achte auf die Farbe der Kokosmakronen. Wenn sie leicht goldbraun sind, sind sie fertig. Lasse sie nicht zu lange im Ofen, da sie sonst zu trocken werden.
- Variationen: Du kannst die Kokosmakronen auch mit etwas geschmolzener Zartbitterschokolade verzieren, indem du die Unterseite der Makronen in Schokolade tauchst. Das sorgt für einen leckeren Kontrast zu den süßen Kokosraspeln.

