

Weihnachtsbacken Rezepte

Kokosmakronen

Gattung: Backen, Kekse, Weihnachten

400 g Marzipanrohmasse	5	Eiweiße
250 g Puderzucker	2	Essl. Zitronensaft
1 Eigelb	200 g	Kokosraspeln

Den Backofen auf 170 Grad Celsius vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Marzipanrohmasse, Puderzucker und das Eigelb mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten.

Das Eiweiß steif schlagen. Marzipanrohmasse, Zitronensaft und die Kokosraspel unterheben.

Den Teig mit zwei Teelöffeln etwa walnussgroß auf das Blech setzen. Die Makronen im Backofen (Mitte, Umluft 150 Grad Celsius) 20 Minuten backen.

- Zubereitungszeit: 20 Minuten - Backzeit: 20 Minuten *= für etwa 45 Stück
Variationen: Wer keine Kokosraspel im Haus hat, backt Nussmakronen:
Einfach die Kokosraspel durch gemahlene Wal- oder Haselnüsse ersetzen.

Mit gemahlenden Mandeln gibt es Mandelmakronen und Schokomakronen werden es, wenn Sie zusätzlich 30 g ungesüßtes Kakaopulver unterrühren.