Rezept

Ananas-Kokos-Makronen

Ein Rezept von Ananas-Kokos-Makronen, am 29.04.2024

Zutaten

50 g	kandierte Ananasstücke
1 Prise	Salz
1 TL	Speisestärke
2	Eiweiße
100 g	Zucker
2 EL	Kokoschips (20 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 35 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 18 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 140° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Kandierte Ananas winzig klein würfeln.

2. Eiweiße mit Salz und 70 g Zucker im Wasserbad steif schlagen, bis die Masse schön glänzt. Restlichen Zucker, Ananas, Stärke und Kokoschips mischen und unter die Eiweißmasse ziehen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Blech setzen.

3. Im Ofen (unten, Umluft 120°) 30-40 Min. backen, im abgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Tür 1 Std. trocknen lassen. Erkaltete Makronen in Blechdosen aufbewahren.