

Rezept

# Glutenfreie Kokos-Marzipan-Makronen

Ein Rezept von Glutenfreie Kokos-Marzipan-Makronen, am 25.07.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Kokosraspel	<b>4</b> Eiweiße
<b>300 g</b> Marzipanrohmasse	<b>200 g</b> Puderzucker
<b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone	<b>1 EL</b> Rum (ersatzweise 10 Tropfen Rum-Aroma)
<b>200 g</b> Schokoladenglasur (Fertigprodukt)	<b>5 EL</b> Zucker
	Backpapier fürs Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ERGIBT CA. 50 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Die Kokosraspel auf ein Backblech streuen und im Backofen bei 100° ca. 15 Min. trocknen lassen. Abkühlen lassen.
2. Die Eiweiße steif schlagen. Marzipan in Stücke schneiden und mit Puderzucker, Zitronenschale und Rum unter die Eiweiße mischen. Die Kokosraspel hinzufügen und alle Zutaten zu einer zähflüssigen Masse verrühren.
3. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf die vorbereiteten Bleche setzen. Die Makronen mit Zucker bestreuen. Die Makronen im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen lassen und damit die Makronen verzieren: Entweder Sie überziehen die Makronen jeweils zur Hälfte mit dem Guss oder Sie füllen die Glasur in einen Gefrierbeutel, schneiden eine winzige Ecke ab und spritzen dann Gitter oder Spiralen auf die Makronen.