

Rezept

Kokos-Makronenkuchen

Ein Rezept von Kokos-Makronenkuchen, am 18.12.2025

Zutaten

125 g weiche Butter

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

100 g Kokosraspel

1 TL Backpulver

50 g Kokoschips

250 g Zucker

Salz

1/8 l + 1–2 EL ungesüßte Kokosmilch (Dose)

250 g Mehl

100 g Puderzucker

Butter und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 KASTENFORM (30 CM, 16 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Butter, 200 g Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe und 1/8 l Kokosmilch nach und nach unter die Buttermasse rühren.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Kastenform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Eiweiße steif schlagen, dabei den übrigen Zucker unterrühren. Die Kokosraspel unterheben.

3. Mehl und Backpulver mischen und sieben, mit dem Kokos-Eischnee auf die Eiercreme geben und mit einem Gummischaber vorsichtig darunterziehen.

4. Den Teig in die vorbereitete Form füllen. Kuchen im Ofen (2. Schiene von unten) 50–60 Min. backen. 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

5. Für die Glasur den Puderzucker mit 1–2 EL Kokosmilch zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Diesen auf den Kuchen gießen, die Oberfläche damit überziehen und mit den Kokoschips verzieren.