Rezept

Kokosmakronen mit Limette

Ein Rezept von Kokosmakronen mit Limette, am 26.04.2024

Zutaten

1	Bio-Limette
2	Eiweiß
150 g	Kokosraspel
1 EL	Kokossirup (nach Belieben)
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 140° (Umluft 120°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Limettenschale mit 1 EL Zucker vermischen.

2. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen. 75 g Zucker unter Rühren dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse schön glänzt. Restlichen Zucker, Limettenschalen-Zucker-Mischung, Kokosraspel und Speisestärke mischen und die Mischung locker unter den Eischnee ziehen. Nach Belieben den Kokossirup unter die Masse rühren.

3. Von der Kokosmasse mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen mit etwas Abstand auf das Blech setzen. Dann im Backofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Den Backofen ausschalten und die Kokosmakronen bei leicht geöffneter Backofentür noch 30 Min. trocknen lassen.

4. Die Kokosmakronen aus dem Backofen nehmen, mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.