

Rezept

Kokosmakronen mit Oblaten

Ein Rezept von Kokosmakronen mit Oblaten, am 17.09.2024

Zutaten

2	Eiweiß (M)	1 Prise	Salz
150 g	Puderzucker	150 g	Kokosraspel
30	Oblaten (50 mm Ø)		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eiweiße und das Salz mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts steif schlagen. Nach und nach den Puderzucker dazugeben und alles zu einem dickschaumigen Baiser aufschlagen. Die Kokosraspel mit einem Teigspatel rasch und gleichmäßig unterheben.
2. Mithilfe von zwei Teelöffeln nach und nach die Makronenmasse auf den Oblaten verteilen, die Makronen aufs Blech setzen und im Ofen (Mitte) 15-17 Min. backen, bis sie außen knusprig sind und innen noch einen weichen, feuchten Kern haben. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.