Rezept

Kokosmakronenkuchen

Ein Rezept von Kokosmakronenkuchen, am 12.10.2024

Zutaten

2	Eier
100 ml	Öl
2 EL	Kakaopulver
	½ Päckchen Backpulver
100 g	Kokosraspel
225 g	Zucker
100 ml	Orangensaft
150 g	Mehl
2	Eiweiße
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Für den Teig die Eier mit 125 g Zucker cremig schlagen. Öl und Orangensaft dazugeben. Kakaopulver mit Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 12-15 Min. vorbacken.

2. Für die Makronenmasse die Eiweiße sehr steif schlagen. Übrigen Zucker einrieseln lassen, zum Schluss die Kokosraspel unterheben. Die Masse vorsichtig auf dem vorgebackenen Boden verteilen und den Kuchen in 15-20 Min. fertig backen.