

Rezept

## Kokosnuss-Makronen mit Früchten

Ein Rezept von Kokosnuss-Makronen mit Früchten, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>130 g</b> gemischte kandierte Südfrüchte (Mango, Papaya, Ananas, Zitronat)	<b>200 g</b> Kokosraspel
<b>3</b> Eiweiße (von Eiern Größe L)	<b>200 g</b> Puderzucker
	<b>1 TL</b> Zitronensaft

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 65 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

### Zubereitung

1. Die kandierten Früchte sehr fein würfeln. 30 g für die Verzierung beiseitelegen. Die restlichen Würfelchen mit den Kokosraspeln mischen. Den Puderzucker sieben. Die Eiweiße mit dem Puderzucker mindestens 3 Min. zu festem, geschmeidigem Schnee schlagen. Die Kokos-Frucht-Mischung und den Zitronensaft behutsam unterheben.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen mit 2 cm Abstand aufs Blech setzen. Auf jede Makrone 3-4 Fruchtwürfelchen legen. Die Makronen 2-3 Std. trocknen lassen.
3. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Makronen im Ofen (Mitte, Umluft 140°) in 15-18 Min. hell backen. Sie sollen außen knusprig und innen weich sein. Die Makronen mit dem Papier vom Blech ziehen und ganz auskühlen lassen. Zum Aufbewahren in Dosen schichten. So sind sie 2-3 Wochen haltbar.