

Rezept

# Luftige Kokosmakronen

Ein Rezept von Luftige Kokosmakronen, am 29.05.2023

## Zutaten

3 Eiweiße  
100 g Kokosflocken

150 g Zucker  
1 TL abgeriebene Orangenschale einer  
unbehandelten Orange

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 40 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 140° vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eiweiße steif schlagen. 75 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt.
2. Kokosflocken, Orangenschale und restlichen Zucker vermischen und mit einem Löffel oder Gummischaber vorsichtig unterziehen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backblech setzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 120°) 30 Min. backen. Den Ofen ausschalten, die Kokosmakronen noch 1 Std. trocknen lassen.
3. Erkaltete Makronen in gut verschließbare Blechdosen füllen, an einem trockenen Ort aufbewahren.