

Rezept

Makronen mit Kokosflocken

Ein Rezept von Makronen mit Kokosflocken, am 20.12.2025



© Schütz, Anke

Zutaten

| | | |
|-------|-------------------|---------------------------------|
| 4 | Eiweiß | Salz |
| 140 g | Zucker | 1 Päckchen Vanillezucker |
| 65 g | Magerquark | 200 g Kokosflocken |
| | Bittermandelaroma | 2 EL Kokoslikör (nach Belieben) |
| 50 | Oblaten (5 cm Ø) | |

Rezeptinfos

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

Zubereitung

- 1.** Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker und Vanillezucker dazugeben und alles zu einem glänzenden Eischnee aufschlagen. Den Magerquark mit den Kokosflocken, 4 Tropfen Mandelaroma und nach Belieben dem Kokoslikör mit einem Teigspatel gleichmäßig unter den Eischnee heben.

- 2.** Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Oblaten darauf verteilen. Mit zwei Teelöffeln von der Makronenmasse kleine Häufchen abstechen und auf die Oblaten setzen.

- 3.** Die Makronen im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Die Makronen sollen außen knusprig sein und innen noch einen weichen Kern haben. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.