

Rezept

## Makronen mit Kokosflocken

Ein Rezept von Makronen mit Kokosflocken, am 20.04.2024



© 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.