Rezept

Makronen mit Kokosflocken

Ein Rezept von Makronen mit Kokosflocken, am 24.04.2024

Zutaten

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

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.