

Rezept

Vegane Kokosmakronen

Ein Rezept von Vegane Kokosmakronen, am 27.04.2024

Zutaten

100 g Aquafaba (Kichererbsen-Kochwasser, Glas)	½ TL Weinstein-Backpulver
1 TL Johannisbrotkernmehl	2 TL Zitronensaft
80 g Rohrohrzucker	200 g Kokosraspel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal, 3 g F, 2 g KH

Zubereitung

1. Aquafaba und Backpulver in die Schüssel der Küchenmaschine geben und in ca. 5 Min. schaumig aufschlagen. (Alternativ in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts aufschlagen).
2. Johannisbrotkernmehl und Zitronensaft zur Schaummasse geben und ca. 2 Min. weiterschlagen. Dann den Zucker in ca. 3 Min. sehr langsam einrieseln lassen und dabei auf höchster Stufe weiterschlagen. Zuletzt die Kokosraspel vorsichtig unter die Schneemasse heben.
3. Den Backofen auf 120° (Umluft) vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Makronenmasse mit zwei Teelöffeln in walnussgroßen Häufchen auf die Backbleche setzen. Die Häufchen im Ofen (oben und unten) 25-30 Min. backen, dabei die Backbleche nicht tauschen.
4. Die Makronen aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech ca. 30 Min. abkühlen lassen. Danach auf ein Kuchengitter setzen und in ca. 2 Std. vollständig auskühlen lassen. In eine Blechdose schichten und kühl aufbewahren.