

KOKOSMAKRONEN MIT QUARK

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



35 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Blech

- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 100 g Puderzucker
- 1 EL Magerquark
- 125 g Kokosraspel
- Vanille (gemahlen)



Zubereitung:

1. Schlage das Eiweiß mit Salz und der gemahlene Vanille etwas steif.
2. Siebe dann den Puderzucker hinzu und schlage das Eiweiß weitere 5 Minuten steif, so dass sich kleine Spitzen ziehen lassen.
3. Hebe erst die Kokosflocken und anschließend den Quark vorsichtig unter.
4. Gib die Masse in einen Spritzbeutel und spritze kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
5. Heize den Ofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vor und backe die Makronen für ca. 25 Minuten goldbraun.

Wenn du möchtest, kannst du die Makronen nach dem Auskühlen einfach noch in flüssige Schokolade tauchen. Lecker!



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

