Kokosmakronen

10 Min		25 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Blech

- 2 Eiweiß
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Kokosraspel

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vor. Gib das Eiweiß mit Puderzucker, Salz und Kokosraspeln in eine Pfanne und erwärme alles unter ständigem Rühren 4–6 Minuten auf mittlerer Stufe, bis die Masse cremig ist und sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Fülle die Masse in einen Spritzbeutel mit weiter Tülle und spritze kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
3. Backe die Kokosmakronen ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen, bis die Spitzen goldbraun sind. Lass sie dann auf dem Blech vollständig auskühlen.

Nährwerte pro Portion: 62,8 kcal | KH 5,5 g | E 0,5 g | F 4,1 g