Toffifee-Makronen

20 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

40 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 20 Stück

- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 100 g Puderzucker
- 200 g Kokosflocken
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 20 Toffifee
- 20 Backoblaten (4 cm Durchmesser)

Zubereitung:

1. Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif. Lass den Vanillezucker einrieseln.
2. Siebe den Puderzucker nach und nach dazu und hebe ihn unter. Hebe zum Schluss die Kokosflocken unter.
3. Nimm dir einen mittleren Eiskugelportionierer und fülle ihn mit der Kokosmasse. Drücke ein Toffifee hinein.
4. Lege eine Oblate darauf. Setze die Toffifee-Makronen so nacheinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
5. Backe die Makronen bei 160°C Ober-/Unterhitze für ca. 20 Minuten im Ofen goldgelb.

Nährwerte pro Portion: 106,3 kcal | KH 11,3 g | E 1,1 g | F 6,1 g