

WEIHNACHTSGEBÄCK – KOKOSMAKRONEN

WEIHNACHTSGEBÄCK – KOKOSMAKRONEN

Ich liebe Kokosmakronen. Außen kross, innen weich – so müssen sie sein. Ich habe aber noch nie welche selber gebacken. Nach kurzer Recherche stelle ich fest, dass alle Rezepte mehr oder weniger gleich sind. Ich orientiere mich an einem Rezept aus der Weihnachtsbäckerei, entscheide mich aber die Makronen auf Oblaten zu setzen, dem Eiweiß zum steif Schlagen etwas Salz beizufügen und „etwas mehr“ Zitronensaft zu nehmen.



Zutaten für 30 Kokosmakronen:

3 Eiweiß

1 Prise Salz

125g Zucker

2 EL Zitronensaft

200g Kokosraspel

30 Oblaten

Zubereitung:

Trennen wir zunächst mal die Eier. Die Eigelb kommen in den Kühlschrank, ich mache später eine Carbonara daraus, das Eiweiß schlage ich mit Hilfe meines Handrührgerätes zusammen mit einer kleinen Prise Salz steif.



Dann gebe ich langsam und unter durchgehendem Rühren den Zucker dazu. Der Ei-Schnee sollte dabei weiterhin fest bleiben.



Als letztes hebe ich die Kokosraspel und den Zitronensaft unter. Jetzt habe ich eine klebrige Kokosmasse.

Als nächstes wird der Ofen auf 175°C vorgeheizt. Dann lege ich auf einem Blech mit Backpapier die Oblaten aus und setze auf jede einen gehäuften Teelöffel Kokosmasse. Die drücke und schiebe ich so zurecht, dass die Oblaten mehr oder weniger komplett bedeckt sind.



Das Blech kommt dann für 15 Minute auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Ofen. Die Kokosmakronen sollten eine leicht goldene Farbe bekommen, aber nicht zu dunkel werden – sonst werden sie zu trocken.



Während die ersten Makronen abkühlen schiebe ich das zweite Blech in den Ofen.

Später wandert dann ein großer Teil der Makronen zu den Marmeladentalern in die Keksdose, der Rest kommt auf einen bunten Teller.

Greift zu!

