

Kokosmakronen

3 Eiweiß

(4 Stück entsprechen 1 BE):

Zutaten:

3 Eiweiß,
35 g Fruchtzucker,
45 g streufähige Diabetikersüße,
2 TL Zitronensaft,
175 g Kokosraspeln,
100 g Diabetikerschokolade.

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen. Den Fruchtzucker und die Diabetikersüße nach und nach zufügen, dann den Zitronensaft unterrühren.

Die Kokosraspeln unter den Teig ziehen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Backblech setzen.

Die Makronen im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten (150 C) backen, abkühlen lassen.

Die Schokolade zerbröseln und im Wasserbad schmelzen. Die Makronen mit der Unterseite eintauchen und trocknen lassen