

Kokosmakronen Einfache Top

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 45 Stück

4		Eiweiß
1	Prise	Salz
200	Gramm	Zucker
200	Gramm	Kokosraspeln
45		Oblaten

Anleitung:

Eiweiß mit Salz zu sehr steifem Eischnee schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen und so lange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Kokosraspeln unterheben.

Ein mit Backpapier belegtes Backblech mit den Oblaten belegen, dabei etwas Abstand lassen. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen der Kokosmakronen-Masse auf den Oblaten verteilen.

Im auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.

Damit der Eischnee richtig fest wird, ist es wichtig, dass die Schüssel - und auch die Rührhaken - sauber, kalt und absolut fettfrei sind. Nach dem Auskühlen kannst du die Plätzchen übrigens mit ein wenig geschmolzener Schokolade verzieren. Luftdicht verschlossen bleiben sie so über Weihnachten schön frisch.