

Kokosmakronen I

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pralinen, Weihnachten

Zutaten für: 40 Portionen

FUER DEN MAKRONENTEIG

3	groß.	Eiweiss
150	Gramm	Feiner Zucker
75	Gramm	Pudertzucker
2	Pack.	Vanillinzucker
200	Gramm	Kokosraspeln
50	Gramm	Gemahlene Mandeln

Anleitung:

Eiweiss ca. 8-10 Min. sehr steif schlagen. Zucker, Pudertzucker und Vanillinzucker nach und nach kurz unterschlagen. Kokosraspeln und gemahlene Mandeln mischen und vorsichtig unterheben. Mit 2 Teeloeffeln kleine Haefchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (normal), 180 Grad (Umluft) oder Stufe 3 (Gas) ca. 15 Min. goldgelb backen. Fuer ca. 40-50 Stueck