

Kokosmakronen - Saftige.

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Kokos

Zutaten für: 65 Portionen

REZEPT VON DER OMA

200	Gramm	Kokosraspel
65	Gramm	Quark
150	Gramm	Zucker
4		Eiweiß
4	Tropfen	Bittermandelaroma
1	Pack.	Vanillezucker
		N. B. Oblaten

Anleitung:

Die Eiweiße ganz steif schlagen. Zucker und Vanillezucker zugeben und weiter steif schlagen, bis der Zucker gelöst ist. Quark, Bittermandelöl und Kokosflocken unterheben und mit Hilfe von zwei Löffeln auf die Oblaten häufen. Bei 175°C Umluft ca. 10 - 12 Minuten backen.

Diese Kokosmakronen sind durch den Quark supersaftig. Die gelingen immer! Das Rezept ergibt ca. 65 Makronen.