

Lübecker - Kokosmakronen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 50 Portionen

170	Gramm	Kokosraspeln
5		Eiweiss
400	Gramm	Marzipan-Rohmasse
250	Gramm	Puderzucker
1/2		Zitrone abgeriebene Schale
2	Essl.	Rum
		Zucker zum Bestreuen

ZUM GARNIEREN

Kuvertuere

Anleitung:

Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett anroesten. Eiweiss steif schlagen. Marzipan-Rohmasse zwischen den Haenden Zerbroeckeln, mit der Haelfte des gesiebten Puderzuckers mischen und Unter den Eischnee rühren. Die Kokosraspeln, restlichen Puderzucker, Zitronenschale und Rum zufuegen, alles zu einem zaehfluessigen Teig Verarbeiten. Masse in einem Spritzbeutel mit sternfoermiger Lochtuelle fuellen und Walnussgrosse Teighaeufchen auf ein gefettetes Blech spritzen. Mit Zucker bestreuen und im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten Backen. Zur Haelfte in geschmolzenen Kuvertuere tauchen und trocken lassen.