

Karibik - Makronen

Zutaten für: 1 Rezept

1		Eiweiß
1	Teel.	Zitronensaft
70	Gramm	Zucker
50	Gramm	Kokosflocken
180	Gramm	Kandierte Ananas oder getrocknete Aprikosen

Anleitung:

Das Eiweiß mit dem Zitronensaft zu steifem Schnee schlagen. Dann den Zucker hineinrieseln lassen und die Masse noch kurz schlagen. Durch längeres Schlagen würde sie flüssig werden. Die Kokosflocken und die Hälfte der kleingehackten Trockenfrüchte unterheben. Den Rest der Früchte kleinschneiden. Einige Stücke zum Garnieren beiseite legen. Den Rest der Früchte in etwa 24 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die Masse mit einem Tl darauf verteilen. Dann garnieren. Bei 150°C in 20 Min. mehr trocknen als backen. Gleich nach dem Erkalten verpacken, weil sie sonst weich werden.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07