Kokos-Mandelmakronen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Kokosraspel
100	Gramm	Mandeln (gemahlen)
4		St Eier
150	Gramm	Zucker
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
1	Teel.	Butter
	Etwas	Zitronenabrieb
1	Pack.	Vanillezucker

Anleitung:

1. Schritt Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen, Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Löffel Butter und 1 Prise Salz aufschlagen.

2. Schritt Kokosraspel, gemahlene Mandeln, Backpulver und Zitronenabrieb zum Eigelb geben und gut vermischen. Als letztes den Eischnee vorsichtig unterheben.

3. Schritt Jetzt kleine Tupfen auf Backpapier setzen und alles bei 175 °C ca 10 Minuten backen bis die Makronen goldgelb sind.

Kurz auskühlen lassen, dann lösen sich die Makronen leicht vom Papier . Ich mache immer noch etwas Rumaroma mit rein, muß man aber nicht. Sollte die Masse zu weich sein noch ein paar Löffel gemahlene Mandeln unterheben