

## Lübecker Marzipan - Kokos - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Kokos, Weihnachten

Zutaten für: 60 Stück

170	Gramm	Kokosraspel
5		Eiweiß
250	Gramm	Puderzucker
400	Gramm	Marzipan - Rohmasse
1/2		Zitrone(n), abgeriebene Schale
2	Essl.	Rum
1/2	Tasse	Zucker
100	Gramm	Kuchenglasur, Schokoladen-Fettglasur

### Anleitung:

Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte des gesiebten Puderzuckers mit dem Eischnee und dem Marzipan mit dem Stabmixer zusammenmixen (Marzipan vorher in Stückchen schneiden, mit dem Mixer wird er so zerkleinert, man kann ihn auch reiben) Die Kokosraspeln und den restlichen Puderzucker, die Zitronenschale und den Rum hinzufügen und alles zu einem grobflockigen, zähflüssigen Teig verarbeiten.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und etwa walnussgroße Häufchen auf ein Backblech spritzen. Die Makronen mit Zucker bestreuen. Bei 150° etwa 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen in zerlassene Schokoglasur zur Hälfte eintunken.