

Kokos - Makronen 3

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Eiweiss
260	Gramm	Zucker
1	Essl.	Honig
170	Gramm	Kokosraspeln
50	Gramm	Mehl
1	Spur	Salz

Anleitung:

Eiweiss mit Salz steifschlagen, Zucker einrieseln lassen, Honig zugeben. Im heissen Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse warm und etwas zaeh ist.

Aus dem Wasserbad nehmen und ca. 10 Minuten weiterschlagen, bis die Masse wieder abgekuehlt ist.

Kokosraspeln und Mehl mischen, unter die Eischaummasse heben.

In einen Spritzbeutel mit Lochtuelle geben. Backblech mit Backpapier auslegen und gut kirschgrosse Haefchen der Makronenmasse aufspritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 190 Grad 12 bis 13 Minuten backen.