

Kokos - Makronen 4

Zutaten für: 2 Bleche

200	Gramm	Kokosraspeln
5		Eiweiße
250	Gramm	Puderzucker
400	Gramm	Marzipanrohmasse
1/2		Zitrone; die abgeriebene Schale
2	Essl.	Rum
1/2	Teel.	Vollrohrzucker
100	Gramm	Schokoladenfettglasur

Anleitung:

Kokosraspel auf Backblech bei 100°C im geöffneten Backofen 20 Min. trocknen lassen. Eiweiß steif schlagen. Hälfte des gesiebten Puderzuckers unterheben und Marzipanrohmasse, die Kokosraspel darunterrühren, dann restl. Puderzucker, Zitronenschale und Rum unterheben. Bei 150°C ca. 20 Min. backen und mit Zucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann