

## Kokos - Mandel - Makronen

Zutaten für: 45 Stück

120	Gramm	Kokosraspel
100	Gramm	Mandeln - gehackt
190	Gramm	Zucker
200	Gramm	Schokolade - Vollmilch
3		Eiweiß
1		Vanillinzucker
1	Teel.	Orangenschale
1	Teel.	Zimt

### Anleitung:

Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Mandeln und 1TL Zucker in einer Pfanne bei milder Hitze goldbraun karamelisieren und abkühlen lassen. Eiweiß sehr steif schlagen. Restlichen Zucker, Vanillezucker, Orangenschale und Zimt unterrühren. Kokosraspel, bis auf 30g, und Mandeln unterheben. Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Teelöffel Häufchen auf das Backpapier setzen und ca. 20Min. backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Schokolade schmelzen, Makronen zur Hälfte hineintauchen, abtropfen lassen und mit den restlichen Kokosflocken bestreuen. Auf dem Kuchengitter trocknen lassen.

30 min Zubereitung 20 min Backzeit

Fett 22%, 484 kcal / 100g, 66 kcal / Stück, 14 g / Stück

### Quelle:

\*RK\* 25.02.2004 von Konrad Heizmann