

Kokos - Marzipan - Makronen 1

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Marzipan - Rohmasse
1		Ei(er), davon das Eiweiß
100	Gramm	Kokosraspel
50	Gramm	Puderzucker
1		Zitrone(n), die Schale und den Saft einer halben
		Zum Verzieren:
100	Gramm	Kuvertüre, Zartbitter
30	Gramm	Kokosraspel

Anleitung:

Marzipan zerkleinern und mit dem ungeschlagenen Eiweiß verrühren. Kokosraspel, Puderzucker, Zitronensaft und -schale unterrühren. Den Backofen auf 175°C (Umluft 150°C) vorheizen. Mit zwei Teelöffeln aus der Makronenmasse ca. 20 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und diese ca. 15 min backen. Die letzten Minuten öfter nachschauen. Wenn die Makronen leicht gebräunt sind, sind sie grad richtig. Wenn die Makronen ausgekühlt sind, die Spitze in geschmolzene Kuvertüre tauchen und danach noch mal kurz in Kokosraspel, aber nur soviel, dass von der Schokolade noch etwas zu sehen ist. Und dann trocknen lassen. Wer mag, kann statt der Kokosraspel auch Zuckerstreusel verwenden oder halt beides weglassen

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann