

## Kokos - Marzipan - Makronen 2

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eiweiß
125	Gramm	Marzipan - Rohmasse
250	Gramm	Kokosraspel
50	Gramm	Zucker
		Kuvertüre (Vollmilch) zum Verzieren

### Anleitung:

Eiweiß leicht steif schlagen, Marzipan erwärmen, in kleine Flöckchen zupfen und zusammen mit dem Zucker solange mit dem Eiweißschaum mixen, bis alles eine schöne Masse gibt. Am Schluss die Kokosraspel unterrühren. In einen Spritzbeutel geben und nach Belieben kleine Häufchen aufs Backblech setzen. Bei 170°C ca. 10 Minuten backen, bis die Makronen goldig sind. Zum Verzieren die Kuvertüre in einem Gefrierbeutel erhitzen, kleines Loch an der Spitze machen und die Makronen mit hauchdünnen Schokofäden überziehen.

Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

### Quelle:

\*RK\* 25.02.2004 von Konrad Heizmann