

Kokosmakronen - aus einem Alten Backbuch*

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Kokosraspel
5		Eiweiß
250	Gramm	Puderzucker
400	Gramm	Marzipanrohmasse
1/2		Zitrone die abgeriebene Schale
2	Essl.	Rum
100	Gramm	Schokoladenfettglasur

Anleitung:

Kokosraspel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen.

bei 100 ° C im leicht geöffneten Backofen 20 Minuten trocknen lassen.
Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte des gesiebten Puderzuckers mit der Marzipanrohmasse und dem Eischnee verrühren. Die Kokosraspeln, den restlichen Puderzucker, die Zitronenschale und den Rum zugeben. Alles zu einem grobflockigen Teig verarbeiten. Walnussgrosse Kügelchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Bei 160 ° C 15-20 Minuten backen. Sie sollten außen eine leichte braune Kruste haben. Abkühlen lassen und zur Hälfte in die geschmolzene Schokoladenglasur eintauchen.