

Kokosmakronen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Kokosraspel
1	Pack.	Puderzucker
1	Pack.	Marzipan - Rohmasse
2	Essl.	Rum
5		Eiweiß
1/2		Zitrone(n), den Saft

Anleitung:

Das Marzipan schön klein pflücken und mit den anderen Zutaten gut vermischen. Am besten mit ein Handrührgerät. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf einem gefetteten Backblech verteilen, nicht zu eng, sie werden noch etwas größer. Bei 180 Grad 20 min. backen.

Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann

Kokosmakronen - aus einem Alten G&U Backbuch

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.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann

Kokosmakronen - Luebecker

Zutaten für: 50 Portionen

170	Gramm	Kokosraspeln
5		Eiweiss
400	Gramm	Marzipan-Rohmasse
250	Gramm	Puderzucker
1/2		Zitrone; abgeriebene Schale
2	Essl.	Rum
		Zucker; zum Bestreuen

ZUM GARNIEREN

Kuvertuere

Anleitung:

Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett anroesten. Eiweiss steif schlagen. Marzipan-Rohmasse zwischen den Haenden Zerbroeckeln, mit der Haelfte des gesiebten Puderzuckers mischen und Unter den Eischnee ruehren. Die Kokosraspeln, restlichen Puderzucker, Zitronenschale und Rum zufuegen, alles zu einem zaehfluessigen Teig Verarbeiten. Masse in einem Spritzbeutel mit sternfoermiger Lochtuelle fuellen und Walnussgrosse Teighaeufchen auf ein gefettetes Blech spritzen. Mit Zucker bestreuen und im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten Backen. Zur Haelfte in geschmolzenen Kuvertuere tauchen und trocken lassen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann