

Kokosmakronen - Zarte

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 80 Portionen

175	Gramm	Kokosflocken
5		Eiweiß
250	Gramm	Puderzucker
400	Gramm	Marzipanrohmasse
		Abgeriebene Schale einer halben Unbehandelten Zitrone
2	Essl.	Rum
		Butter und Mehl für das Backblech
1/2	Teel.	Zucker
100	Gramm	Zartbitterkuvertüre

Anleitung:

Die Kokosflocken auf ein Backblech streuen und bei 100°C im geöffneten Backofen 20 Minuten trocknen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte des Puderzuckers mit der Marzipanrohmasse und dem Eischnee verrühren. Die Kokosflocken, den restlichen Puderzucker, die Zitronenschale und den Rum zufügen und zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Den Backofen auf 150°C vorheizen. Ein Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Den Teig in einen Spritbeuten mit Lochtülle füllen und walnußgroßen Kugeln auf das Backblech spritzen. Die Makronen mit dem Zucker bestreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Kuvertüre im heißen Bad schmelzen, die Makronen zu einem Drittel eintauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Tipp: Kokosflocken sind aufgrund ihres hohen Fettgehalts nur begrenzt lagerfähig. Geöffnete Packungen sollten möglichst schnell verbraucht werden. Kokosflocken vor dem Verwenden zwischen den Händen reiben, um feine Klümpchen zu lösen.