

# Kokosmakronen

etwa 80 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Makronenmasse:

200 g Kokosraspeln

4 Eiweiss

200 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Msp. Zimt, gemahlen

## 1 Vorbereiten:

Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 140 °C**

**Heißluft etwa 120 °C**

## 2 Makronenmasse:

Eiweiss in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Kokosraspel vorsichtig unter den Eischnee heben (nicht rühren).

Mit Hilfe von 2 Teelöffeln Häufchen auf das Backblech setzen.

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens für 20 Min. backen.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: 20 Minuten**



Die Makronen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Makronen mit 50 g geschmolzener Schokolade oder dunkler Kuchenglasur besprenkeln.
- Zum Steif schlagen von Eiweiss darf keine Spur von Eigelb im Eiweiss sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Für Haselnusmakronen die Eiweissmasse wie oben angegeben zubereiten und anstelle der Kokosraspel 200 g gehobelte und 150 g gemahlene Haselnuskerne unterheben. Die Masse wie im Rezept beschrieben auf das Backblech setzen und bei gleicher Backofentemperatur und Backzeit backen.
- In gut verschliessbaren Dosen kann man die Makronen etwa 2 Wochen aufbewahren.

