

Kokosmakronen

i Kokosmakrone ist ein kleines Gebäck aus Makronenmasse und enthält kein Mehl. Die Bezeichnung „Cocos-Makronen“ wurde bereits Ende des 19. Jahrhunderts in deutschen Schriftstücken nachgewiesen.

Zutaten für 40 Stück

- 4 Eiklar
- 250 g Xylit
- 1 Stück Vanilleschote
- 250 g Kokosraspel
- 1 Pkt. Vollkornoblaten (40 mm)

Die Eiklar steif schlagen. Xylit und Vanillemark dazugeben. Die Kokosraspel unterrühren. Jeweils ca. 1 Teelöffel der Masse auf eine Oblate drücken. Das Blech in den auf 150°C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze, Mitte) schieben. Nach 25 min. sind die Kokosmakronen fertig. Abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 35 min.

Nährwertangaben pro Kokosmakrone:

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
67,8	0,8 g	0,8 g	7,2 g



Tipp: Die Kokosmakronen sollten nicht zu dunkel werden und innen noch weich sein. Dann sind sie richtig lecker.

**Wir wünschen guten Appetit und würden uns
über eine Rückmeldung freuen!**