

Kokosmakronen

Willkommen zurück in der Weihnachtsbäckerei! Heute wollen wir mit dir Kokosmakronen machen; Plätzchen die super schmecken und für die du nur wenige Zutaten brauchst. Los geht's!

Zutaten:

- 125g Kokosraspel
- 2 Eiweiß
- 125g Zucker



Als erstes trennst du die 2 Eier, da du für das Rezept nur Eiweiß benötigst. Danach schlägst du die beiden Eiweiße mit Hilfe einer Rührmaschine zu einer steifen Masse.

Im nächsten Schritt wiegst du die Kokosraspeln und den Zucker ab. Beides gibst du mit dem Eischaum in eine große Schüssel und hebst es unter den Eischaum. Dabei solltest du aufpassen, dass du nicht zu stark rührst, damit die Masse eine luftige Konsistenz behält.



Im letzten Schritt formst du mit zwei kleinen Löffeln einen Haufen und gibst diese auf ein Backblech. Die Kokosmakronen kommen für ca. 15- 20 min bei 175°C in den vorgeheizten Ofen, bis sie an der Oberfläche goldbraun geworden sind. Und schon bist du fertig!

Guten Appetit.