

# Kokosmakronen

Zeit gesamt  
1h 30min



Zubereitungszeit  
15min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

Eier	4 St.
Puderzucker	200 g
Vanille Zucker	2 TL
Salz	
Kokosraspel	250 g
Kuvertüre, zartbitter	100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Backofen auf 160 °C vorheizen. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. Im Mixtopf Eiweiß, Puderzucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz 3 Min./Stufe 4 steif schlagen. Anschließend die Kokosraspel zugeben und 10 Sek./Stufe 1 unterheben.

2. Mit zwei Teelöffeln Makronen formen und auf Backpapier setzen. Im Backofen ca. 30–35 Min. backen. Kokosmakronen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

3. Im gesäuberten Mixtopf Kuvertüre in Stücken 15 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Danach 6 Min./Stufe 1/50 °C schmelzen. Kokosmakronen mit Zartbitter-Kuvertüre überziehen und fest werden lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	294 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g