

Kokosmakronen

Zeit gesamt

1h 30min



Zubereitungszeit 15min





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

- 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