



Rezepte > Dessert

Vegane Kokosmakronen

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Kichererbsen aus der Dose	200 g
Puderzucker	150 g
Sahnesteif	1 TL
Kokosraspel	200 g
Kuvertüre, zartbitter	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier,
SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 170 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Kichererbsen in ein Sieb abgießen und dabei die Flüssigkeit auffangen. In einer Schüssel 200 ml der Kichererbsenflüssigkeit mit Sahnesteif ca. 5 Min. steif schlagen.
2. Puderzucker und Kokosraspel vorsichtig unterheben. Mit 2 Löffeln kleine Haufen auf Backbleche mit Backpapier geben und im Ofen für ca. 30 Min. backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. In einem Topf etwa 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Schokolade grob hacken. In einer Schüssel über dem Wasserbad Schokolade schmelzen. Vegane Kokosmakronen mit Schokolade verzieren, abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	246 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	12 g