



Die saftigsten Kokosmakronen

SAFTIG · OHNE EIWEISS AUFSCHLAGEN

Zutaten

Für etwa 25 bis 30 Stück

200 g Kokosraspeln

4 Eiweiß (Größe M)

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

oder Bonkers Tonka*

30 g Honig

1 Prise Salz

1 TL Zitronensaft

25-30 Backoblaten (Ø 4 cm)

Besonderheit

Das Eiweiß wird nicht steif geschlagen. Die Masse wird im Topf schonend erwärmt.

Tipp

Nur leicht goldbraun backen, damit die Makronen innen schön saftig bleiben.

Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Eiweiß, Zucker, Vanillezucker oder Bonkers Tonka, Honig, Salz und Zitronensaft im Topf mit dem Schneebesen verrühren. Nicht steif schlagen.
3. Kokosraspeln unterrühren. Unter ständigem Rühren bei niedriger Hitze auf etwa 55-60 °C erwärmen. Nicht kochen lassen.
4. Topf vom Herd nehmen und die Kokosmasse 5-10 Minuten ruhen lassen.
5. Backoblaten auf das Blech legen. Mit Makronenformer oder zwei Teelöffeln kleine Häufchen daraufsetzen.
6. Auf mittlerer Schiene 15-18 Minuten backen, bis die Spitzen leicht goldbraun sind.
7. Auf dem Blech vollständig abkühlen lassen. Luftdicht, dunkel und trocken aufbewahren.

* Bei Bonkers Tonka die Dosierempfehlung beachten.