



KjG ADVENTSKALENDER – BACKANLEITUNG

Kokosmakronen (mit Marzipan)



Zutaten (für 1-2 Bleche)

- 3 Eiweiß
- 200 g Marzipan
- 200 g Kokosraspeln
- 120 g Puderzucker

Optional

- 1 Bio Zitrone
- 80 g Zartbitterkuvertüre zum Verziern
- Für Erwachsene: ein Schuss Rum oder Limoncello
- Für Marzipanschlemmer kann die Menge davon auch verdoppelt werden

Zubereitung

1. Marzipanrolle /-stück in kleine feine Würfel schneiden.
Tipp: regelmäßig mit Puderzucker bestäuben, dann kleben diese weniger aneinander.



2. Die Marzipanwürfel in ein Rührgefäß geben.
3. Zitronenschale raspeln und dazu geben. Im Anschluss ein bisschen Zitronensaft oder einen Schuss Limoncello oder Rum begeben.



4. Puderzucker, Kokosraspeln und die drei Eiweiß mit dazu in die Rührschüssel geben und gut miteinander vermengen.



5. Die etwas trockene Masse nun in kleinen Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech platzieren.

Tipp: mit einem Eislöffel oder einem Pralinenportionierer lassen sich sehr schöne runde Halbkugeln formen.

Als Alternative kann man diese auch auf Oblaten platzieren.



6. Wenn die Makronen fertig auf dem Backblech verteilt sind, können diese bei 175°C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten gebacken werden. Wenn die Oberfläche eine leichte Bräunung hat, können diese zum Abkühlen aus dem Ofen geholt werden.



7. Bei Bedarf können die abgekühlten Kokosmakronen in Kuvertüre getunkt oder damit übergossen werden. Dabei sind Mustern keine Grenzen gesetzt.



8. Einen guten Appetit!

Servieren

- Als lecker Gebäck zu einem Früchtetee, Punsch, Kaffee oder einer Schokomilch.

Deine KjG - Bonlanden