

Kokosmakronen

für 2 Backbleche

Zutaten

200g Kokosraspel, 4 Eiweiß, 200g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 2 Tropfen Bittermandel Backöl

Zubereitung

1. Die Kokosraspel auf einem Backblech rösten und erkalten lassen
2. Die Eiweiß steif schlagen
3. und nach und nach den Zucker, den Zimt und Bittermandel unterrühren.
4. Dann die Kokosraspeln vorsichtig unter den Eischnee heben.
5. Zwei Backbleche einfetten.
6. Mit zwei Teelöffeln dann Häufchen auf die Bleche setzen.



Zeitbedarf

Bei 130 - 150 °C 20 - 25 Minuten backen

dazu paßt

die Eigelbe können als Zutaten zu Vanillekipferl oder Walnußplätzchen dienen