Lübecker Kokosmakrönchen

Norddeutsche Spezialität: Kokosmakronen mit Marzipan und Rum.

Zutaten:

250g Kokosraspel
5 Eiweiß
250g Puderzucker
400g Marzipan-Rohmasse
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
2 Eßlöffel Rum

eine halbe Tasse Zucker
100g Schokoladen-Fettglasur (Fertige Mischung)

Zubereitung

Kokosraspel zerreiben und auf einem großen Backblech verstreut bei 100 Grad im Backofen für 20 Minuten trocknen lassen. Backofen mit einem Kochlöffel oder ähnlichem etwas öffnen, das die Feuchtigkeit besser entweichen kann.

Eiweiß zu einem steifen Eischnee schlagen. Die Hälfte des Puderzuckers sieben und dann zusammen mit der Marzipan -Rohmasse und dem Eischnee verrühren. Kokosraspel, restlichen gesiebten Puderzucker, Zitronenschale und Rum zufügen. Alles zu einem grobflockigem, zähflüssigem Teig verarbeiten.

Backofen auf 160 Grad (umluft 140 Grad) vorheizen. Teig in eine Spritztüte mit runder Lochtülle füllen und walnusgroße Kugeln mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Die Makrönchen mit Zucker bestreuen und im Ofen für 15 bis 20 Minuten backen. Die Makrönchen sollen außen eine feste goldbraune Kruste bekommen, aber innen weich bleiben. Fertige Makronen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, die Makrönchen werden dabei fester.

Schokoglasur im Wassserbad vorbereiten. Makrönchen zu einem Drittel eintauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Lübecker Makrönchen möglichst kühl in einer gut verschlossenen Dose aufbewahren. Sie bleiben so für etwa 4 Wochen frisch.