



Kokosmakronen

Kokosnüsse als Keks. Eischaumgebäck.

Zutaten:

4 Eiweiß
250g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
250-350g Kokosraspeln
kleine runde Oblaten

Zubereitung

Die Eiweiß sehr steif schlagen, nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben. Zuletzt die Kokosraspeln leicht unterheben.

Mit zwei Teelöffeln Makronen formen, auf Oblaten setzen und backen.

Backzeit 30-35 Minuten bei 140 bis 160 Grad.

Gasherd Stufe 1-2,