

REGIONAL & HANDGEMACHT

Kokosmakronen

Zutaten

für circa 25 Stück

3 Eiweiß

1 Prise Salz

100 g Zucker

80 g Puderzucker

200 g Kokosflocken



Zubereitung

Für die Kokosmakronen zunächst die Eier trennen und die drei Eiweiße in einen Topf geben. Anschließend die Prise Salz, Zucker und Kokosflocken hinzufügen.

Die Mischung mit einem großen Löffel unterheben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Dabei beständigiterrühren, damit Zucker und Eiweiß nicht am Boden anbrennen.

Die Mischung verdickt sich innerhalb der nächsten ein bis zwei Minuten. Sobald sie so klebrig geworden ist, dass sie gut auf einem Löffel zusammen hält, den Topf vom Herd nehmen.

Die Zutaten etwa fünf Minuten abkühlen lassen. Dabei zieht die Masse weiter an. In dieser Zeit den Backofen für mindestens zehn Minuten auf 180 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).

Jetzt mit einem Teelöffel gut gehäufte Portionen von der Masse abnehmen und mit einem zweiten Teelöffel die Kokosmakronen auf ein Backblech setzen. Dabei die Makronen leicht festdrücken und zu kleinen „Bergen“ formen.

Die Kekse in den Ofen schieben und circa 15 Minuten backen. Die Kokosmakronen sollten rundum goldbraun geworden sein, bevor sie aus dem Ofen kommen. Kurz auf dem Blech abkühlen lassen, nach etwa drei Minuten vom Blech nehmen, weitere fünf Minuten abkühlen lassen und dann in Dosen verpacken. An der Luft trocknen Makronen schnell aus.

Zubereitungszeit (gesamt mit Backen): 40 Minuten / reine Backzeit: 15-20 Minuten / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: In gut verschlossenen Dosen (luftdicht) halten die Kokosmakronen mindestens drei Wochen frisch. Danach sind sie weiter genießbar, werden aber langsam weich.