Stracciatella Kokos Makronen



Leckere Variante der Kokos Makronen

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

Zutaten

- 3 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 200 g Kokosflocken
- 1 EL Mehl
- 100 g Schokolade, geraspelt

Zubereitung

1. Backofen auf 150 Grad vorheizen.

2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen.
4. Mehl, Kokosflocken und Schokolade mischen und unter den Eischnee heben.
5. Den Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln als Häufchen auf die Backbleche setzen und nacheinander ca. 25 Minuten backen.
6. Makronen kurz auf den Papier trocknen lassen, dann zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.