Saftige Kokosmakronen

Einfach zubereitet und richtig saftig!

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

- 200 g Puderzucker
- 200 g Kokosraspeln
- 4 Eiweiß
- 1 Prise Zimt
- 150 g Zartbitter-Kuvertüre (optional)

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.

3. Alle Zutaten bis auf die Kuvertüre in einem Topf leicht erwärmen und dabei ständig mit einem Holzlöffel verrühren. ACHTUNG! Die Masse sollte nur handwarm erwärmt werden.
4. Sobald sich alles verbunden hat und die Masse nicht mehr vom Löffel bröckelt, den Topf vom Herd nehmen. Die Kokosmasse mit Hilfe von zwei Teelöffeln auf die Backbleche geben.
5. Jedes Blech für ca. 20 Minuten in den Backofen schieben.
6. Die Makronen nach der Backzeit auf einem Küchengitter abkühlen lassen.
7. Wer mag, kann die Makronen noch mit Schokolade verfeinern. Dazu die Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen und die Makronen entweder zur Hälfte oder nur den Boden darin eintauchen. Auf Backpapier legen und die Schokolade trocknen lassen.