Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



KOKOSMAKRONEN

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · BACKZEIT: 10 MIN.

Kokosmakronen waren einer das Erste Rezept, das ich als Video auf Youtube gemacht habe... eine Ewigkeit ist es her! (ich war sogar noch schwanger! □□)

Da dieses Rezept zu unseren Weihnachtsklassikern gehört, habe ich mich dazu entschieden, hier es noch einmal zu posten, für diejenige, die es noch nicht kennen.

Es ist ultra einfach und sooo lecker. Ich mag sie eigentlich lieber als Plätzchen □□

Aufbewahren werden Sie in einer Dose, aber einfrieren kann man sie auch. Ich mag sie lieber mit einem Boden aus Zartbitterschokolade, als mit einer Oblate. Und diese Version mit Kokosraspeln kann selbstverständlich auch mit Mandelmehl (gemahlene Mandeln) zubereitet werden.

Zutaten für 9 Kokosmakronen:

1 Eiweiß, 30 g Zucker, 40 g Kokosraspeln, 40 g Zartbitterschokolade.

1- Das Eiweiß sehr steif schlagen....

Den Eischnee mit dem Zucker und den Kokosraspeln mischen. Da braucht ihr nicht vorsichtig zu sein. Es sollte alles gut gemischt werden.
Tipp: Wenn die Kokosmakronen zu hart werden, dann wurde der Eischnee zu vorsichtig im Teig eingearbeitet. Also nun zu, kräftig rühren.

2- Den Kokosmakronen-Teig in die Formen (Mini-Tartelettes bei mir) geben und 10 Minuten bei 160°C Umluft backen.

Man kann die Makronen auf Backpapier geben, aber die Formen sind dann nicht so gleichmäßig. (schmeckt aber genauso gut!)

Die Makronen aus den Formen nehmen. Die Schokolade schmelzen, in den Mulden geben und die Kokosmakronen hineinlegen, abkühlen lassen.

Tadaaaaaa:

Am besten direkt naschen! Oder verschenken, im Adventskalender verstecken oder noch für den 1. Advent aufbewahren.

Ich wünsche Euch einen schönen und gemütlichen Abend! Bleibt gesund!

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de