

Kokosmakronen



Zutaten



- 3 Eier
- 150 Gramm Puderzucker
- Runde Oblaten
- 1 Vanillinzucker
- 3 Tropfen Backöl
(Zitrone, Vanille oder Rumaroma)
je nach Geschmack

Was braucht man sonst noch?



- 1 Schüssel
- 1 Mixer
- 1 Backblech
- 1 Küchenwaage
- 1 Schüttelsieb
- 1 Eitrenner
- 1 kleiner Teller
- 2 Teelöffel
- 2 Tassen

Zubereitung



1.

mit dem Ei-Trenner Eiweiß und Eigelb trennen -
Eiweiß in eine Tasse und
Eigelb in die andere Tasse geben



2.

nur das Eiweiß in die Schüssel
gießen



3.

Eiweiß mit dem Mixer so lange
rühren bis Eischnee entsteht



4.

150 Gramm Puder-Zucker abwiegen



5.

Zucker mit dem Schüttelsieb über
den Eischnee streuen
beides mit dem Mixer gut verquirlen



6.

Vanillinzucker einstreuen



7.

3 Tropfen Öl dazugeben



8.

Kokosflocken einstreuen

Zubereitung



9.

alle Zutaten mit dem Mixer gut verrühren



10.

einige Oblaten aus der Schachtel nehmen



11.

mit einem oder zwei Löffeln Teighäufchen auf die Oblaten setzen



12.

Teighäufchen nicht zu eng auf das Blech legen



13.

Backofen auf 120 Grad einstellen



14.

Kurzzeitwecker auf 25 Minuten einstellen



15.

Blech auf die mittlere Schiene im Backofen stellen



16.

In einer kleine Zellophantüte sind die Kokosmakronen auch ein nettes Geschenk!

Guten Appetit!