

Kokos - Makronen

Zutaten

400 g Kokosraspel
200 g Butter, zerlaufene
5 Ei(er)
1 Pkt. Oblaten, 50 mm Durchmesser
1 EL, gest. Mehl
1 EL, gest. Speisestärke
200 g Zucker



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 45 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Brennwert**
p. P.: keine Angabe

Eier in eine Schüssel schlagen. Den Zucker zugeben und solange verrühren, bis sich alles gut vermengt hat. Die Kokosraspel und die Butter zufügen und vermengen. Zuletzt das Mehl und die Stärke einrühren. Den Ofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Makronenmasse mit einem Teelöffel ca. 1 cm hoch auf die Oblaten streichen (das geht auch mit einem Eisportionierer). Die Makronen nicht zu dicht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen - etwa 1 cm Abstand lassen.

In den Backofen schieben und etwa 15-20 Minuten backen. Sie sind fertig, sobald der Rand leicht braun ist. Herausnehmen und sofort vom Blech nehmen.

Nicht braun werden lassen, sonst werden sie hart!