



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

# Kokosmakronen



## ZUTATEN:

420 g Kokosraspeln, fein  
350 g Eiklar  
375 g Zucker

Orangenabrieb einer halben Bio-  
Orange  
250 g Zucker

## ZUBEREITUNG:

Den ersten Teil des Zuckers, das Eiklar und die Kokosraspeln auf mindestens 80° bei mittlerer Hitze in einem großen Topf anrösten und dabei ständig umrühren.

**Tipp:** Die Masse ist fertig, wenn sie sich problemlos vom Rand des Topfs lösen lässt und sich zusammen ballt.

Wenn die 80°C erreicht sind, den restlichen Zucker und den Orangenabrieb unterrühren und kurz abkühlen lassen. Herd abstellen.

In der Zwischenzeit Backbleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 150°C Umluft aufheizen.

Nun einen Spritzbeutel mit Sterntülle vorbereiten und die Masse einfüllen. Gleichmäßig große Makronen aufs Blech dressieren.

**Tipp:** Wer keinen Spritzbeutel hat kann sie auch mit einem Löffel auf's Blech absetzen und „zurechtformen“. Achtet darauf, dass alle gleich groß sind.

Nun für 10 Minuten backen.

**Tipp:** Sie sollten niemals ganz durch sein. Die Spitzen sollten leicht braun sein.

