

# Kokosmakronen Rezept

## Zutaten:

2 – 3 Eiweiß, abhängig von der Größe der Eier

150 – 160 g Zucker

150 – 160 g Kokosnussflocken

Schokolade (Typ Zartbitter)

1 Msp Salz

## Zubereitung:

Das Backrohr auf 140° C vorheizen.

Das Eiweiß, mit 75 g Zucker und eine Prise Salz, in der Küchenmaschine sehr steif schlagen.

Restliche Zutaten, bis auf die Schokolade, vorsichtig unterheben.

Mit Teelöffeln Kokosmakronen auf das Backblech setzen und ca. 20 – 30 min backen(Mittelschiene) lassen.

Nach Beendigung der Backzeit, den Ofen ausmachen und leicht öffnen. Das Gebäck sollte noch 30 min nachtrocknen.

Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen lassen.

Die Kokosmakronen auf der Unterseite in die Schokomasse eintauchen und auf einen Küchengitter trocknen lassen.

## Lagerung

Den vollen Geschmack erreichen die Kokosmakronen ab der 3

Woche...

[Zurück zu Backrezepte](#)

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)