



# ♡ Kokosmakronen



## ♡ Zutaten

- › 3 Eiweiß
- › 112 g Zucker
- › 150 g Kokosraspel
- › 1 Päckchen Vanillinzucker
- › 1 Prise Salz
- › 300 g Schokolade

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Sobald dieses steif ist, den Zucker und den Vanillinzucker einrieseln lassen und ca. 5 Minuten weiterschlagen.

Nun kommen die Kokosraspel dazu und alles wird zu einer cremigen Masse.

Nimm dir jetzt zwei Teelöffel und stech dir eine kleine Menge vom Teig ab und lege dies als Häufchen auf ein Backblech mit Backpapier.

Sobald das Backblech voll ist, kommt es in den Ofen für ca. 10 Minuten, bis dies goldig gebacken sind, bei ca. 175 Grad Ober-/ Unterhitze.

Alles gut abkühlen lassen.

Die Schokolade vorsichtig im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen und in einem Gefäß bereit stellen.

Nun die Makronen einzeln mit dem Boden eintauchen und auf Backpapier auslegen und kalt stellen.

