

Weihnachtsgebäck Rezepte

Kokosmakronen

Anzahl: 80 Stück/etwa 2 Backbleche

Gattung: Gebäck, Kekse, Plätzchen, Weihnachten

Für das Backblech - Backpapier

200 g Kokosraspel	1	Msp. Gemahlener Zimt
4 Eiweiß (Größe M)	2 Tropfen	Bittermandel Aroma
200 g Feinkörniger Zucker		

Vorbereiten: Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Heizen Sie den Backofen vor. Belegen Sie das Backblech mit Backpapier. Eiweissmasse: Eiweiss in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe steif schlagen. HINWEIS: So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Zucker, Zimt und Bittermandel-Aroma nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Kokosraspel vorsichtig unter den Eischnee heben (nicht rühren). Mit Hilfe von 2 Teelöffeln Häufchen auf das Backblech setzen und backen.

:Ober-/Unterhitze: etwa 140°C (vorgeheizt)

:Heissluft: etwa 120°C (vorgeheizt)

:Gas: etwa Stufe 1 (vorgeheizt)

:Backzeit: etwa 20 Minuten

:Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Die Makronen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps: Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührbesen müssen fettfrei sein. Statt des Bittermandel-Aromas kann auch Dr. Ötker Butter Vanille Aroma den Geschmack des Gebäcks verfeinern. Für Haselnusssmakronen die Eiweißmasse wie oben angegeben zubereiten und anstelle der Kokosraspel 200 g gehobelte und 150 g gemahlene Haselnusskerne unterheben. Die Masse wie im Rezept beschrieben auf das Backblech setzen und bei gleicher Backofentemperatur und Backzeit backen.