

Weihnachtsrezepte Backen

Lübecker Kokosmakronen

Anzahl: 50 stück

Gattung: Backen, Gebäck, Kekse, Plätzchen, Kuchen, Advent

170 g	Kokosraspeln	1/2	Zitrone; abgeriebene Schale
5	Eiweiß	2	Essl. Rum
400 g	Marzipan-Rohmasse		Zucker; zum Bestreuen
250 g	Puderzucker		

Zum Garnieren Kuvertüre

Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Eiweiss steif schlagen. Marzipan-Rohmasse zwischen den Händen zerbröckeln, mit der Hälfte des gesiebten Puderzuckers mischen und unter den Eischnee rühren. Die Kokosraspeln, restlichen Puderzucker, Zitronenschale und Rum zufügen, alles zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten.

Masse in einem Spritzbeutel mit sternförmiger Lochtülle füllen und Walnussgrosse Teighäufchen auf ein gefettetes Blech spritzen. mit Zucker bestreuen und im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Zur Hälfte in geschmolzenen Kuvertüre tauchen und trocken lassen.