



Kokosmakronen:

Zutaten für den Teig:

4 Eiweiß, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Zimt, 200 g Kokosraspeln, 40 Oblaten

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Zucker, Vanillezucker und Zimt dem Eiweiß unterrühren und Kokosraspeln unterheben.

Oblaten auf einem Blech verteilen. Von der Keksmasse kleine Häufchen auf den Oblaten verteilen.

Makronen etwa 10-12 Minuten bei 170 Grad backen

Quellen:

<https://www.chefkoch.de>

<https://www.einfachbacken.de>

<https://www.lecker.de>

<https://www.kuechengoetter.de>

<https://www.essen-und-trinken.de>