

Kokosmakronen-Rezept

150g Kokosflocken

Eisweiss aus 4 Eiern

150g Zucker

200g Mehl

Die Kokosflocken zusammen mit dem Eiweiss und dem Zucker in der Pfanne rösten, bis die Masse stabil und gut verbunden ist. Dann das Mehl dazugeben bevor die Masse zum Abkühlen in den Kühlschrank gestellt wird. Der fertige Teig mit einem Dressiersack zu Makronen formen.

Tipp vom Bäckerforum Aeschlimann in Zollbrück:

Für das Abrösten in der Pfanne empfiehlt sich die dritte Stufe des Herdes. So besteht auch nicht die Gefahr, dass die Masse gleich schwarz wird. Immer gut rühren.

