

Kokosmakronen

100 g Kokosraspel (evtl. etwas mehr
Kokosraspel bereit stellen)
3 Eiweiß (90 g)
100 g Zucker
100 g Rohrzucker
1 Prise Salz
1/2 TL abgeriebene Orangenschale
20 g Weizenmehl Type 405



Den Backofen auf 190 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Die Kokosraspel auf ein Backblech geben und im heißen Ofen kurz und leicht anrösten, herausnehmen und gleich zum abkühlen in eine Schüssel umfüllen.

Eiweiß, Zucker, Rohrzucker, Salz und Orangenschale in einen Schlagkessel geben, über dem heißen Wasserbad bis 70 Grad schaumig rühren, das Eiweiß sollte leicht binden.

Mehl mit den Kokosraspeln vermischen, in die Eiweißmasse einrühren. Ist die Masse noch zu flüssig, noch etwas Kokosraspel unterarbeiten. Sie hat die richtige Konsistenz, wenn sie langsam vom Löffel läuft.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kokosmasse aufdressieren (mit einem Spritzbeutel mit großer Lochtülle oder einem kleinen Löffel).

Im Backofen bei 190 Grad ca. 10 Minuten backen. Nach dem Backen die Plätzchen immer gleich vom Blech nehmen, damit die Restwärme des Bleches nicht die Gebäcke austrocknet.