



## KOKOSMAKRONEN

### ZUTATEN FÜR 40 STÜCK

- > 2 Eier
- > 125 g Zucker
- > 50 g Butter
- > 300 g Kokosraspel
- > Puderzucker

### ZUBEREITUNG

- > Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze, Umluft: 160 Grad) vorheizen.
- > Die Eier schaumig schlagen. Dann den Zucker einrieseln lassen, bis eine cremige Masse entstanden ist.
- > Butter in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mit den Kokosraspeln vermischen. Anschließend unter die Eiermasse heben.
- > Blech mit Backpapier auslegen und mit genügend Abstand 20 esslöffelgroße Kokosberge auf das Blech geben und zuspitzen.
- > Die erste Rutsche in ca. zwölf Minuten auf der mittleren Schiene goldgelb backen. In der Zwischenzeit eine zweites Blech mit restlichem Teig identisch vorbereiten. Ab in den Ofen.
- > Abgekühlte Makronen mit Puderzucker bestäuben. Voilà!

