

Kokosmakronen mit Zitrus-Aroma



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 45 - 50 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '45 - 50 Stück', 'yield' : '' });
```

Kokosmakronen sind nicht nur zur Weihnachtszeit ein absoluter Gaumenschmaus, sondern auch an allen anderen Tagen im Jahr. Sie sind einfach und schnell zubereitet und da meist auf die Zugabe von Getreideprodukten gänzlich verzichtet wird, eignet sich das Gebäck auch hervorragend für eine glutenfreie Ernährung. Um das traditionelle Gebäck für Weihnachten ein wenig spritziger zu gestalten, wird ein Schuss Zitrone addiert. Dies verleiht den Kokosmakronen die gewisse Frische.

Wer zu Weihnachten ein ansehnliches Paket Plätzchen verschenken möchte, kann diese mit einer Garnitur aus Schokoladenkuvertüre verzieren. Nach der Zubereitung empfiehlt es sich, die Kokosmakronen nach dem Abkühlen luftdicht zu verpacken, da sie sonst schnell austrocknen und hart werden.

Weitere Rezeptideen für Makronen beinhalten Zutaten wie Mandeln, Haselnuss, Pistazien oder anderen Nussorten und sind in der Regel genauso einfach herzustellen.

Zutaten

- 200 g Kokosraspel
- 3 Eiweiß
- 1 Prise Speisesalz
- 1 Limette oder Zitrone (Saft und Abrieb)
- 225 g Puderzucker
- 50 Backoblaten (mit einem Durchmesser von 4 cm)

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 170 °C vorheizen, mit Umluft genügen 160 °C. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Oblaten mit etwas Abstand auslegen.

Schritt2

Die Kokosraspel in einer Stielpfanne ohne Fett goldgelb rösten, abkühlen lassen.

Schritt3

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz und dem Zitrusaft verschlagen, den Abrieb dazu geben. Das Ganze mit dem Handmixer steif schlagen und den Puderzucker einrieseln lassen. Zu einem glatten, glänzenden Baiser aufschlagen.

Schritt4

Die Kokosnussraspeln vorsichtig unterheben.

Schritt5

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Anschließend die Oblaten „mittig ausspritzen“, dabei einen kleinen Rand frei lassen. 2-3 Stunden trocknen lassen.

Schritt6

Nach Ablauf der Zeit auf der mittleren Schiene ca. 10-12 min. leicht bräunlich backen und dann abkühlen lassen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Fingerfood, Gebäck und trockene Kuchen, Teegebäck, Vegetarisch **Zutaten:**Kokos, Zitrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kokosmakronen-zitrone/>