

Kokosmakronen Rezept

Zutaten:

4 Eiweiß

200 g feiner Zucker

1 P'cken Vanillezucker

1 Prise Salz

200 g Kokosflocken

Oblaten

Zubereitung:

Das Eiweiß zusammen mit der Prise Salz sehr steif schlagen, den Puderzucker zum Schluss einrieseln lassen und dabei weiter schlagen.

Die Kokosflocken vorsichtig unter die Masse heben. Die Oblaten auf ein Backblech (mit Backpapier) verteilen. Mit Hilfe von zwei kleinen Teelöffeln den Teig abstecken und auf die Oblaten setzen. Das Gebäck könnt ihr nun bei 160 Grad gute 30 min backen lassen.