

Rezept Kokosmakronen



Das braucht man:

400g Kokosraspeln	
130g Quark	
300g Zucker	
8 Eiweiß	
8 Tropfen Bittermandel-Aroma	

2 Päckchen Vanillezucker	
Backoblaten	

Das braucht man sonst noch:



Schüssel



Handrührgerät



Teigschaber

1. Den Backofen auf 175 Grad bei Umluft vorheizen



1.

Das Eigelb vom Eiweiß trennen.



2.

2 Päckchen Vanillezucker und **300g Zucker** zum Eiweiß schütten.

3.

Das **Eiweiß** mit einem Handrührgerät steif schlagen.



4.

130 Gramm Quark, 400 Gramm Kokosraspeln und **8 Tropfen Bittermandel-Aroma** zum Eiweiß geben.

5.

Alles vorsichtig **unterheben**. Das bedeutet, dass man alles vorsichtig und langsam mit einem Teigschaber vermischt. Dabei darf man nicht zu stark rühren.

6.

Auf einem **Backblech** die **Backoblaten** verteilen.

7.

Den **Teig in Häufchen auf die Oblaten** häufen. Dazu kann man zwei Löffel benutzen.

8.

Das **Backblech in den Ofen** schieben.

9.

Das **Backblech** nach **10-12 Minuten** aus dem **Backofen** holen.
Wenn die **Kokosmakronen** eine goldene Kruste haben.

