

Kokosmakronen



Zutaten

Zutaten	Menge
Puderzucker	250 g
Eiweiß	4 St.
gemahlene Mandeln	200 g
Kokosraspel	200 g
Belegkirschen	10 St.
Zimt	1 gestr. EL
abgeriebene Schale Zitrone	1 St.
Kuchenglasur dunkel	10 g

Zubereitung

- Ofen vorheizen auf 160°C
- Eiweiße in einer Schüssel ca. 5 min steifschlagen, dabei Puderzucker dazugeben
- Mandeln, Kokosraspel, Zitronenschale und Zimt in einer Schüssel mischen
- Eiweiße unterheben



- Backblech mit Backpapier belegen
- mit einem EL kleine Haufen der Masse darauf verteilen



- Belegkirschen halbieren und auf die Haufen legen



- bei 160°C Ober-/Unterhitze unten ca. 20 min backen bis hellbraun
- abkühlen lassen und mit Kuchenglasur verzieren



Quelle

Mama