

Kokosmakronen

Rezept 1.

250 g. Kokosraspel
250 g. Zucker
4 Eiweiß
evtl. Obladen
" Schokoglasur

Rezept 2

200g. Kokosraspel
150 g. Zucker
4 Eiweiß
50 g Quark
1x Vanille Zucker
Zitronenabrieb

Zubereitung.

Die 4 Eiweiße steif schlagen.
Kokosraspel und Zucker mischen
und vorsichtig unter den Eisdame
heben. Mit 2 Teelöffel Häufchen
auf ein Blech setzen. Wer mag,
kann Obladen darunter legen.

Bei 165°C Ober/Unterhitze 20 min.
backen, öfter mal nachschauen.
Wer will, kann die Makronen nach
dem Backen evtl. noch mit Schoko-
lade überziehen.