Die perfekten Kokosmakronen

ergibt ca. 40 Plätzchen



Zutaten:

3 – 4 Eiweiß (je nach Größe)
80 g Zucker
2 TL Zitronensaft
175 g Kokosraspel

Zubereitung:

Das Eiweiß sehr steif schlagen. Den Zucker nach und nach zufügen, dann den Zitronensaft unterrühren. Die Kokosraspel unter den Teig ziehen.
Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Einen Teigschaber und die Fingerspitzen mit Wasser befeuchten und jedes Teighäufchen damit zur Pyramide formen.

Die Makronen im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 20 Minuten

backen. Sie sollen nur leicht bräunen, eventuell rechtzeitig mit Backpapier abdecken. Heraus nehmen und abkühlen lassen.