

# Kokosmakronen



## Einkaufsliste:

3 Eier  
250g Kokosraspel  
110g flüssige Butter  
2EL Speisestärke  
1EL Vanillezucker  
90g Zucker  
30-40 Oblaten

## So wird's gemacht

Eier und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Flüssige Butter einrühren. Die restlichen Zutaten mischen und unter die Ei-Masse rühren. Wenn die Masse zu trocken ist 1EL Wasser hinzugeben. Wenn sie zu flüssig ist, mehr Kokosraspel hinzugeben. Die Masse sollte sich gut formen lassen.

Makronenmasse mithilfe eines Teelöffels portionieren und entweder kugelförmig auf die Oblaten geben oder kleine "Tannenbäumchen" formen. Hierfür die Masse "kugeln" und das an der einen Seite eine Spitze formen. Mit dem breiten Ende auf die Oblate setzen. Kokosmakronen 10-17 Minuten backen, bis die Spitzen leicht goldbraun sind. Auskühlen lassen. Leicht mit Puderzucker bestreuen.