

Kokosmakronen

(mit ganzen Eiern)



Zutaten:

3 Eier

200g Zucker (Rohrzucker)

1 Prise Salz

250 g Kokosflocken

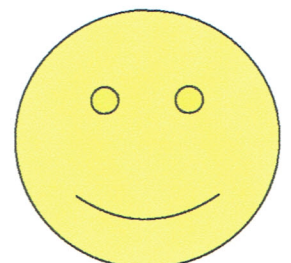
2 Spritzer Zitrone oder ein Schuss Rum

Die Eier mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Kokosflocken und Zitrone (oder Rum) hinzufügen. Gemisch etwas ruhen lassen, bis die Kokosflocken schön vollgesogen sind.

Dann die Masse mit Hilfe von 2 Teelöffeln auf dem mit Backpapier ausgelegtem Backblech mit etwas Abstand verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 C ca.12-15 Min. backen.

Wer möchte kann man die Kokosmakronen evtl. noch mit Schokolade verzieren.



Gutes Gelingen!