

# Kokos-Makronen

Zutaten	Zubereitung
4 Eiklar 1 Pr. Salz 150 g Zucker 1 P. Vanillezucker	Das Eiklar sehr steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker und das Salz unter den Eischnee heben.
65 g Quark 4 Tropfen Bittermandelöl 200 g Kokosraspeln	Die übrigen Zutaten zur Eischneemasse geben und unterheben.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backblech (mit Backpapier) setzen und ca 15 min bei 170 °C backen.</li><li>• Alternativ kann man die Makronen auch mit dem Spritzbeutel auf das Blech spritzen.</li></ul>	

## Arbeitsplan:

1. Masse zubereiten und kurz quellen lassen
2. Bleche mit Backpapier belegen
3. Backofen vorheizen: 170°C Umluft
4. Kokoshäufchen auf das Backblech setzen
5. **Backen: ca 15 min (Kokos-Makronen sollen noch fast weiß sein).**

Nachdem die Makronen abgekühlt sind, kann man sie zur Hälfte in Schokoladenkuvertüre tauchen.