Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Kokosmakronen

Milchprodukte und Eier
Für die Verwertung von übrig gebliebenem Eiklar
Kekse
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten für ca. 20 Kekse:

- 2 Eiklar
- 150 g Staubzucker oder heller Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 200 g Kokosraspeln
- evtl. runde Backoblaten

Zubereitung:

Eiklar zu Schnee schlagen, nach und nach den Zucker zugeben und rühren, bis der Eischnee sehr steif ist. Zitronensaft zugeben und die Kokosraspeln vorsichtig unterheben. Das Backrohr auf 150°C vorheizen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln die Masse in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder auf runde Backoblaten setzen. Die Kokosmakronen bei 150°C ungefähr ½ Stunde lang backen. Sie sollen nicht zu braun werden und noch saftig sein. Die Makronen nach dem Backen auskühlen lassen und, falls keine Oblaten verwendet wurden, vorsichtig vom Backpapier lösen.

Zeitaufwand: rund 50 Minuten

Tipp: Hat man nur ein einzelnes Eiklar übrig, kann man dieses am einfachsten in einem Rührei „verschwinden“ lassen oder einem Spiegelei hinzufügen.