

## REZEPT-SAMMLUNG

# Kokosmakronen

### Zutaten für ca. 30-35 Stück:

*Ein herrliches Rezept für schnelle und saftige Kokosmakronen!*

200g Kokosraspeln  
1 Pck. Puderzucker (250g)  
1 Pck. Marzipanrohmasse (200g)  
2 EL Rum  
5 Eiweiß  
Saft einer ½ Zitrone  
Backoblaten

### Zubereitung:

Die Marzipanrohmasse in kleine Flöckchen zupfen und mit den restlichen Zutaten, unter Verwendung eines Handrührgerätes oder einer Küchenmaschine, gut vermischen.

Die Backoblaten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vorteilen und mit einem Löffel kleine Häufchen darauf platzieren. Da die Makronen nicht großartig auseinanderlaufen können die Oblaten mit einem Abstand von 1cm auf dem Blech verteilt werden.

Sollte die Masse noch zu feucht sein, noch einen Moment warten, bis die Kokosraspeln die Feuchtigkeit entsprechend aufgenommen haben. Anschließend bei 180°C Umluft, 20 Minuten backen.

Arbeitszeit: 15 Minuten  
Ruhezeit: keine  
Backzeit: 180°C, 20 Minuten