Kokosmakronen

Durch die geringe Menge Quark erhalten die Kokosmakronen eine wunderbar saftige Textur!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp

Für etwa 40 Stück (zwei Backbleche)

4 Eiweiß
200g Kokosraspel
50g Quark (ggf. laktosefrei)
125g Puderzucker
2 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
Etwa 40 glutenfreie, kleine Oblaten

1. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät aufschlagen. Puderzucker, Vanillezucker und Salz unter Rühren einstreuen und zu einer sehr festen und steifen Eischneemasse schlagen.
2. Kokosraspel und Quark vorsichtig unter die Eischneemasse ziehen, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
3. Zwei Backbleche mit glutenfreien Oblaten bestücken. Mit zwei Teelöffeln große Teighäufchen auf je eine Oblate setzen. Die Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft) in etwa 12 – 15 Minuten hell backen. Auskühlen lassen und in eine Keksdose geben.

Milchfrei – Tipp: Quark durch 40g Quarkersatz auf Sojabasis ersetzen oder alternativ die Kokosmakronen ohne Quark

zubereiten.