Kokosmakronen mit Limettenabrieb & Schokolade

Zutaten

Menge	
200 g	Zartbitterkuvertüre
	Salz
4	Eiweiß
1/2	unbehandelte Limette
250 g	Kokosraspel
250 g	Puderzucker

Rezeptinfo

Zutaten für 30 Stück
Zubereitungszeit: 20 Min. + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 485 kJ, 116 kcal, 15,2 g Kohlenhydrate, 1,90 g Eiweiß, 6,06 g Fett, 0 mg Cholesterin, 1,78 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie

Zubereitung

Kokosmakronen sind ein beliebtes Eiweißgebäck zu Weihnachten und unsere Kokosmakronen sind gleich doppelt lecker, denn unsere Kokosmakronen haben noch einen leckeren Schokoladenfuß. Der Teig aus Kokosflocken, Puderzucker und Eiweiß ist super easy gemacht und man kann schnell für Keksnachschub sorgen. Also worauf wartest du? Schau dir einfach direkt selbst an, wie's geht:

Step 1:

Zuerst kannst du den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eiweiße mit einem Spritzer Limettensaft und einer Prise Salz steif schlagen. Die Kokosraspel und den Puderzucker (gesiebt) mischen und dann vorsichtig unter den Eischnee heben. Den Teig mit dem Abrieb der Limette würzen. Jetzt kannst du mit zwei Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Kokosmakronen für ca. 20 Minuten im heißen Backofen backen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Dann die abgekühlten Kokosmakronen mit dem Boden in die Schokolade tunken und auf einem Bogen Backpapier aushärten lassen.