

Aromatische Kokosmakronen mit Schuss



Zutaten für 2 Backbleche

- 160 g Kokosflocken (besser 120 g Kokosflocken und 30 g feines Kokosmehl)
- 140 g Puderzucker
- 3 Eiweiße
- 2 cl Schwarzwälder Zwetschgenwasser g.A.
- 1 Prise Salz



Zubereitung

Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Nach und nach den Puderzucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse ganz fest ist.

Die Kokosflocken mit Kokosmehl vermischen und vorsichtig unter die Ei-Masse ziehen. Zuletzt noch 2 cl Schwarzwälder Zwetschgenwasser tropfenweise zugeben.

Die Kokosmasse in einen Spritzbeutel füllen und runde Häufchen (ca. 3 cm) auf die Backbleche spritzen.

Die Makronen im Backofen ca. 15–17 Minuten (je nach Größe) goldgelb ausbacken. Dann den Ofen ausschalten und die Makronen bei leicht geöffneter Ofentür 5 Minuten nachziehen lassen.

Tipp: Die Makronen werden feiner, wenn die Kokosflocken im Mixer etwas feiner gemixt werden.