



# Kokosmakronen mit Schokoladenglasur

Arbeitszeit: 1 Stunde

Backzeit: 40 Minuten

## Zutaten:

4 Eiweiße

1 Prise Salz

¼ Zitrone – davon den Saft

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 g Kokosflocken

1 Pck. Schokoladenglasur

1 Pck. Backoblaten

## Zubereitung:

Eiweiße mit Salz und Zitronensaft zu sehr steifem Schnee schlagen.

Zucker und Vanillezucker unterrühren.

Dann die Kokosflocken unterheben.

Auf einem Blech mit Backpapier die Backoblaten auslegen und mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen draufsetzen.

In der Mitte jeder Makrone mit einem Kochlöffelstiel ein kleines Loch eindrücken und im vorgeheizten Backofen bei 140 °C etwa 40 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen die Höhlung in der Mitte mit Schokoladenglasur füllen, eventuell mit Glasur noch kleine Schokostreifen darüber ziehen.

