

Kokos-Mandel-Makronen

Klassische Kokos-Mandel-Makronen aus einer Eiweißmasse in Stabform - zum Dippen und Naschen.

etwa 60 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Eiweißmasse:

200 g Kokosraspel

3 Eiweiß (Größe M)

250 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Orangenschale

200 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Außerdem:

Puderzucker

Wie backe ich Makronen mit Kokos und Mandel?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 140 °C

Heißluft etwa 120 °C

2 Eiweißmasse zubereiten:

2 gehäufte EL Kokosraspel beiseitestellen. Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren. Zum Bestreichen der Stäbchen 2 gut gehäufte EL Eischnee abnehmen. Vanillin-Zucker, Finesse, Mandeln und übrige Kokosraspel vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den übrigen Eischnee rühren.



3 Makronen formen:

Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und den Teig etwa 1 cm dick zu einem Rechteck (etwa 30 x 22 cm) ausrollen. Die Teigplatte mit Eischnee bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen. Stäbchen (etwa 5,5 x 2 cm) daraus schneiden, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Kokos-Mandel-Makronen müssen sich beim Herausnehmen an der Unterseite noch etwas weich anfühlen. Die Kokos-Mandel-Makronen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Die Makronen bleiben saftig, wenn sie in gut schließenden Dosen aufbewahrt werden (etwa 2 Wochen).

