


Kokos-Mandel-Makronenstäbchen

Klassische Kokos-Makronen in einer anderen Form zum Dippen und Naschen nicht nur im Winter

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

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 140 °C

Heißluft etwa 120 °C

2 Eiweißmasse:

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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 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 Minuten

Das Gebäck muss sich beim Herausnehmen an der Unterseite noch etwas weich anfühlen. Die Stäbchen 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 Stäbchen bleiben saftig, wenn sie in gut schließenden Dosen aufbewahrt werden (etwa 2 Wochen).

