





# Quark-Kokosmakronen

Knuspriges Eiweißgebäck mit Kokos und Quark.

etwa 80 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

## Teig:

4 Eiweiß (Größe M)  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
65 g Speisequark (Magerstufe)  
4 Tropfen Dr. Oetker  
Bittermandel-Aroma (aus Rö.)  
200 g Kokosraspel

## Guss:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 Teig zubereiten:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Quark und Bittermandel-Aroma kurz unterrühren und zuletzt die Kokosraspel unterheben. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln in Abständen kleine Teighäufchen auf das Backblech setzen. Backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

Makronen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Guss zubereiten:**

Kuvertüre grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Erkaltete Makronen zur Hälfte mit Kuvertüre bestreichen, fest werden lassen und am besten in einer gut verschließbaren Dose aufbewahren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Makronen müssen nach dem Backen noch weich sein, da sie als Eiweißgebäck während des Erkalts noch stark nachtrocknen.
- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Nach Belieben die Makronen mit geschmolzener Schokolade besprenkeln oder so belassen.

