Kokosmakronen

Da man bei dem Ausstecherlesteig nur die Eigelb verwendet, hat man praktischerweise die Eiweiß übrig. Daher kann man beide Rezepte gut miteinander verbinden.

Zutaten:

8 Eiweiß
500 g Kokosflocken
500 g Zucker
1 Prise Salz
Backoblaten

alternativ kann man auch Mandeln bzw. geriebene Haselnüsse nehmen. Dann fügt man noch ein Päckchen Vanillezucker hinzu,

Das Eiweiß schlägt man mit der Prise Salz steif. Fügt dann den Zucker und die Kokosflocken hinzu. Pro Oblate ein Teelöffel Teig. Man formt mit der Hand eine kleine Kugel und drückt diese ein wenig auf der Oblate fest.

Bei 175 Grad im Backofen backen, bis die Makronen eine leichte Bräune haben.