



Fluffige Kokosmakronen

4 Eiweiß

(Vegane Alternative: »[Aquafaba](#)«)

Prise Salz

150 g Puderzucker

200 g Kokosflocken

Zitrone

Option: dunkle Schokolade

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Sobald sich der Eischnee festigt, lasst Ihr den Zucker langsam unter weiterem Rühren einrieseln. Wenn der Eischnee glänzende Spitzen bildet, ist er perfekt, um weiterverarbeitet zu werden.

Die Zitrone waschen, Zesten abreiben, und den Saft einer halben Zitrone auspressen. Den Saft und die abgeriebene Schale zum Eischnee geben. Anschließend rührt ihr die Kokosraspeln vorsichtig mit einem Teigschaber unter den zitronigen Eischnee. Mit zwei Teelöffeln könnt Ihr nun etwa 40 kleine Kokos-Häufchen auf das Backpapier setzen und in den Ofen schieben.

Die Makronen sollten etwa zwölf bis 15 Minuten backen. Wer mag, kann anschließend noch Schokolade im Wasserbad schmelzen und die abgekühlten Makronen mit einer Schokospitze versehen.

Guten Appetit wünscht das Team [Salzschmie.de](#)

**CAN
DLE
LIGHT
CHAL
LENGE**



BURN IT TO THE GROUND