

# Kokosmakronen

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Grundmenge: ca. 75 Stück (50 mm)

## Zutaten:

- 4 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Kokosraspel
- 65 g Speisequark
- 4 Tropfen Bittermandelaroma
- Oblaten, 50 mm



## Zubereitung:

1. Backofen auf 175°C Umluft vorheizen und Backbleche mit Backpapier belegen
2. Eiweiß sehr steif schlagen
3. Zucker und Vanillezucker zum Eischnee geben und weiter steif schlagen, bis der Zucker gelöst ist
4. Quark, Bittermandelaroma und Kokosflocken von Hand mit dem Schneebesen vorsichtig unterziehen
5. Gemisch mit einem Teelöffel als Häufchen auf die Oblaten setzen und im Ofen ca. 12 Minuten backen
6. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen