

Kokosmakronen

Soooo, nun startet auch im Hause Leckerleckerliese die Weihnachtsbäckerei und ich hab ein paar wirklich gute Rezepte für Euch auf Lager :-). Den Anfang macht ein echter Familien-Klassiker, die durften bei uns früher auf keinem Plätzchenteller fehlen.



Der Unterschied zu den 'normalen' Makronen ist, dass sie durch den Quark extra-saftig werden. Außerdem sind sie wirklich schnell gemacht, gelingen garantiert und sind eine gute Eiweiß-Verwertung, da in der Weihnachtsbäckerei ja für Ausstecherle oder anderes Mürbteigebäck oft nur Eigelb benötigt wird.



Zutaten (ca. 40-50 Stück):

- **4 Eiweiß**
 - **1 Prise Salz**
 - **1 Spritzer Zitronensaft**
 - **150 g Zucker**
 - **1 gehäufter EL Quark**
 - **200 g Kokosraspeln**
 - **Kuvertüre oder Zartbitterglasur zum Bestreichen**
-

Die Eiweiße in der Küchenmaschine mit dem Rührbesen aufschlagen. Salz und Zitronensaft zugeben, auf höchster Stufe zu festem Schnee schlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen und anschließend noch ungefähr 3 Minuten weiterschlagen. Nun den Quark und die Kokosraspeln vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Mit zwei Teelöffeln kleine Portionen abstechen und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen.



Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen bis die Makronen gerade so goldbraun werden. Das zweite Blech ebenso backen und die Makronen vollständig abkühlen lassen. Die Schokoglasur im Wasserbad schmelzen. Die Makronen entweder zur Hälfte oder die Unterseite darin eintauchen oder mit einem Löffel damit besprenkeln - ganz nach persönlichen Vorlieben. Auf Backpapier trocknen lassen und in einer Blechdose aufbewahren.
