

# Cocos-Makronen

## Zutaten:

200g Eiweiß

375g Zucker

325g Cocos-Flocken

10g Vanille-Zucker

1 Prise Salz

## Anleitung:

Den Ofen auf 180°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Cocos-Flocken auf ein Backblech verteilen gleichmäßig und so anrösten, dass sie anfangen an verschiedenen Stellen leicht zu bräunen. Das intensiviert den Geschmack 😊

Eiweiß mit dem Zucker und einer Prise Salz leicht schaumig schlagen (es sollte weiß sein aber noch fließend).

Währenddessen die Cocos-Flocken, Vanille-Zucker und das Salz in einen größeren Topf geben und das Thermometer bereitlegen.

Das angeschlagene Eiweiß zu den anderen Zutaten schütten und gut vermischen. Dann auf dem Herd bei mittlerer Hitze, unter STÄNDIGEM Rühren so lange abrösten bis 75°C bis 80°C erreicht sind.

Während die Masse abkühlt ein Backblech mit 3 Lagen Backpapier vorbereiten und den Ofen auf 220°C Umluft (230°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Masse entweder aufspitzen oder mit einem Löffel dosieren und direkt im Ofen backen bis die Cocos-Makronen anfangen an der Spitze LEICHT zu bräunen.