

## **Kokosmakronen**

für 2 Backbleche

### **Zutaten**

200g Kokosraspel, 4 Eiweiß, 200g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 2 Tropfen Bittermandel Backöl

### **Zubereitung**

1. Die Kokosraspel auf einem Backblech rösten und erkalten lassen
2. Die Eiweiß steif schlagen
3. und nach und nach den Zucker, den Zimt und Bittermandel unterrühren.
4. Dann die Kokosraspeln vorsichtig unter den Eischnee heben.
5. Zwei Backbleche einfetten.
6. Mit zwei Teelöffeln dann Häufchen auf die Bleche setzen.

### **Zeitbedarf**

Bei 130 - 150 °C 20 - 25 Minuten backen

### **dazu paßt**

die Eigelbe können als Zutaten zu Vanillekipferl oder Walnußplätzchen dienen

