REZEPT FÜR VEGANE KOKOSMAKRONEN

VEGANE KOKOSMAKRONEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 20 Stück | 45 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 4 TL Kokosöl
- 70 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 200 g Kokosraspel
- 1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale
- 100 g vegane Zartbitterschokolade

212

ZUBEREITUNG

121	1	6	10
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze (140 °C Umluft) vorheizen. 3 TL Kokosöl schmelzen. Braunen Bio-Zucker und Kokosraspel im Blitzhacker etwas feiner mahlen. Mit Orangenschale, Apfelmark und flüssigem Kokosöl verkneten. Ca. 20 Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

2. Makronen im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen, bis sie leicht bräunen. Herausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.

3. Schokolade hacken und mit 1 TL Kokosöl über einem warmen Wasserbad schmelzen. Makronen mit der Unterseite hineintauchen, etwas abtropfen und auf Backpapier setzen. Nach Belieben mit übriger Schokolade besprenkeln. Fest werden lassen.

Tipp:

Besonders gut lassen sich die Makronen mit einem kleinen Eiskugelportionierer (3-4 cm Durchmesser) formen und aufs Blech setzen.