

REZEPT FÜR KOKOSMAKRONEN MIT LIMETTENGLASUR



KOKOSMAKRONEN MIT LIMETTENGLASUR

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 40 Stück | 60 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für die Makronen:

- 50 g getrocknete Ananasstücke
- 3 EL brauner Rum
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
- 3 Eiweiß
- 120 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 200 g Kokosraspel
- 1 Prise gelbes Currypulver

Für die Glasur:

- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 1 EL Rum
- 1-2 TL Limettensaft
- nach Belieben getrocknete Ananas und Limettenschale zum Verziern



2968

ZUBEREITUNG

385

Kcal

Pro 100 g

4.2

Gramm

Eiweiß

43.6

Gramm

Kohlenhydrate

20.3

Gramm

Fett

1. Ananas in kleine Stücke schneiden und mit Rum und Limettenschale mischen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker und Salz einrieseln lassen. Kokosraspel, Currypulver und Ananasmischung vorsichtig unterheben.

2. Mit 2 Teelöffeln ca. 40 kleine Häufchen auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Blechweise im vorgeheizten Backofen bei 140 °C Ober-/Unterhitze (oder zusammen bei 120 °C Umluft) ca. 20-25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Für die Glasur Puderzucker sieben und mit Rum und Limettensaft verrühren. Makronen damit bestreichen und nach Wunsch mit getrockneten Ananasstücken und Limettenschale verzieren. Trocknen lassen.

Tipp:

Wenn Kinder mitessen, den Rum in den Makronen und in der Glasur durch Limettensaft ersetzen.