Schritt für Schrittanleitung für Kokosmakronen

Zutaten KG

Zucker 0.182

Kokosflocken 0.092

Eiweiss 0.092

Weissmehl 0.036

Zitronenraps

Salz Prise

Vorbereitung

* Weißmehl sieben.
* Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Zubereitung
* Zucker, Eiweiß und Kokosflocken mischen und auf dem Herd abrühren, bis die Masse bindet (ca. 70 °C).
* Weißmehl beigeben und etwas erkalten lassen.
* Masse in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen.
* Auf Backtrennpapier Rosetten dressieren.
* Im Backofen bei 200-210 °C und offenem Dampfabzug hell backen.



* + Zucker, Eiweiß und Kokosflocken mischen und auf dem Herd abrühren, bis die Masse bindet (ca. 70 °C).



* + Weißmehl beigeben und etwas erkalten lassen.



-Den Ofen auf 205C° vorheizen.

-Die Masse in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen und Rosettenspritzen.

-Bei 205C° ca. 5-7 min Backen bis sie schön Goldgelb sind.