

Schnelle Kokosmakronen

Zubereitung

In der kleinen Edelstahl-Rührschüssel die Kokosraspel mit der gezuckerten Kondensmilch gut vermischen und ziehen lassen.

Am besten über Nacht im Kühlschrank

Backofen auf 180°C O/U-Hitze vorheizen.

Mit einem kleinen Portionierer oder 2 Teelöffeln Portionen abstechen, leicht rollen und auf den Zauberstein plus setzen.

Für ca. 13-15 Minuten, je nach Bräunungswunsch, die Makronen backen und dann auf da Kuchengitter zum Abkühlen umschichten.

Wenn die Makronen ausgekühlt sind die Kuvertüre schmelzen und die Makronen eintunken oder oben drüber verzieren. Je nach Lust und Laune.



Eva-Maria Möhrle
selbstständige Beraterin

www.evasgenusswelt.de

info@evasgenusswelt.de

Zutaten

1 Pack Kokosraspel
1 Dose gezuckerte
Kondensmilch

Kuvertüre