HIMBEER KOKOS MAKRONEN

für etwa 20 Makronen

ZUTATEN

2 Eiweiß (Größe M)
110 g Zucker
1 EL Zitronensaft
200 g Kokosraspel
80 g frische Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 150°C vorheizen. Die Himbeeren leicht mit einer Gabel zerdrücken.

2. Das Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen.

3. Nach und nach den Zucker und den Zitronensaft hinzugeben und so lange weiter rühren bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.

4. Anschließend die Kokosraspel und schließlich vorsichtig die Himbeeren unterheben

5. Mit 2 Teelöffeln kleine Makrönchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und etwa 30 Minuten backen. Da die Makrönchen sehr schnell bräunen ggf. mit Alufolie abdecken.

6. Die Makrönchen auf dem Backblech komplett abkühlen lassen. Anschließend servieren oder in einer luftdicht verschlossenen Dose aufbewahren.