

Kokosmakronen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für ca. 45 Kokosmakronen:

140 g Puderzucker

3 Eiweiß

1 Prise Salz

5 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g Kokosraspeln

1 Bio-Zitrone

ca. 45 Backoblaten

Zartbitterkuvertüre



Zubereitung

Den Backofen auf 100°C Umluft vorheizen. Den Puderzucker durch ein feines Sieb streichen, um die Bildung von Klümpchen zu verhindern. Anschließend Eiweiß und Salz mit Hilfe eines Rührgeräts steif schlagen. Nach und nach den Puderzucker zum steifen Eiweiß rieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis dieser sich gelöst hat. Die Schale der Bio-Zitrone abreiben und den Abrieb zusammen mit den Kokosraspeln und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vorsichtig unter den Eischnee heben.

Zwei Backbleche mit Backoblaten auslegen und die Teigmasse mit Hilfe eines kleinen Löffels auf die Oblaten verteilen. Die Makronen im vorgeheizten Backofen bei 100°C Umluft 35 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Sobald die Makronen fertig gebacken sind, die Kuvertüre mit einer kleinen Gabel darüber sprenkeln und vollständig auskühlen lassen.

Leser-Tipp

Um es noch etwas weihnachtlicher zu machen, kann man statt der Zitronenschale auch die Schale einer Orange verwenden.

[Link zum Rezept: Kokosmakronen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de