

Verpoorten-Kokosmakronen

Zutaten

für etwa 14 – 16 Makronen, je nach Größe:

3 Eiweiß

1 Prise Salz

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 g Kokosflocken

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g Zartbitter-Kuvertüre



Zubereitung

Backofen auf 175°C vorheizen. Eiweiß und Salz steifschlagen. Zucker und Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Kokosflocken vorsichtig unterheben. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Makronen-Masse in einen Spritzbeutel geben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Hierbei immer genügend Abstand zu den anderen Makronen lassen, da sich diese beim Backen noch etwas ausbreiten. 15 Minuten goldbraun backen und auskühlen lassen.

Zartbitter-Kuvertüre schmelzen und Kokosmakronen zur Hälfte eintauchen und trocknen lassen.

Leser-Tipp

Statt der flächigen Schokoladenglasur, kann man die geschmolzene Schokolade auch in einen Spritzbeutel geben und die Makronen mit feinen Zick-Zack-Linien verzieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Kokosmakronen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (12/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de