

Kokosmakronen mit Bombardino von Verpoorten

Zutaten

für ca. 16 **Kokosmakronen mit Bombardino von VERPOORTEN**

75 ml VERPOORTEN EDITION Bombardino

3 Eiweiß

1 Prise Salz

200 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

250 g Kokosraspeln

200 g Zartbitterschokolade



Zubereitung

Für die Kokosmakronen mit Bombardino von VERPOORTEN den Backofen auf 175°C vorheizen und ein mit Backpapier belegtes Backblech bereitstellen. Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen und hierbei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Zuerst Kokosraspeln, dann die VERPOORTEN EDITION Bombardino vorsichtig unterheben.

Die Makronen-Masse mit VERPOORTEN EDITION Bombardino in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und auf das vorbereitete 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.

Zartbitterschokolade schmelzen, die Kokosmakronen mit Bombardino von VERPOORTEN zur Hälfte eintauchen und trocknen lassen.

[Link zum Rezept: Kokosmakronen mit Bombardino von Verpoorten](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (11/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de