

Lübecker Kokosmakronen



Zubereitung

Backofen auf 100 °C vorheizen

Kokosraspel trocknen: Die Kokosraspel auf ein Backblech verteilen und bei 100 °C 20 Minuten trocknen lassen. Aus dem Backofen nehmen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Backofentemperatur auf 160 °C erhöhen.

Makronenmasse zubereiten: Die Eiweisse mit der Hälfte des Puderzuckers zu steifem Schnee schlagen und mit der Marzipanrohmasse verrühren. Kokosraspel, restlichen Puderzucker, Rum und Zitronenabrieb zufügen und alles zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten.

Makronen formen: Mit zwei Löffeln baumnussgrosse Häufchen formen, mit einem Abstand von zirka 3 cm auf ein Backblech setzen und mit Zucker bestreuen. Sie können die Masse auch in einen Spritzbeutel mit grosser Sterntülle geben und die Masse auf das Backblech spritzen.

Backen: Die Makrönchen 15–20 Minuten backen. Sie sollen aussen eine braune Kruste haben und innen weich sein. Herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Schokoladenüberzug: Schokoladenkuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die fertigen Kokosmakronen einzeln zu einem Drittel in die die Schokolade tauchen, auf ein Gitter stellen und die Schokolade fest werden lassen.

Zutaten für 60 Makronen

- 250 g Kokosraspel
- 5 Eiweisse
- 250 g Puderzucker, gesiebt
- 400 g Marzipanrohmasse
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 2 EL Rum
- ½ Tasse Zucker
- 100 g Schokoladenkuvertüre