

# Kokosmakronen

## Zutaten für ca. 35 Stück:

- 200g Kokosraspel
- 250g Puderzucker
- 200g Marzipanrohmasse
- 2 EL Rum
- 5 Eiweiß
- Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone

## Nach Bedarf zum Ergänzen:

- Oblaten
- 4 Tropfen Bittermandelaroma
- Gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- Etwas Zimt
- Schokoraspeln
- Schokoglasur

## Zubereitung:

Das Marzipan klein pflücken und alle Zutaten mit dem Mixer gut vermischen. Mit einem Löffel oder mit den Händen kleine Häufchen auf Backblech verteilen.

Nicht zu eng, da sie beim Backen etwas größer werden.

Bei 180°C (Umluft) ca. 20 Min. backen.

Die Makronen härten beim Auskühlen noch etwas nach, bleiben aber im Kern saftig-weich.

## Tipp:

Marzipan kurz in der Mikrowelle erwärmen.

