

Saftige Kokosmakronen - So gelingen sie dir ganz einfach

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Kokosmakronen sind richtige Easy-Peasy Plätzchen: Ein Topf, ein Löffel und gerade mal 10 Minuten vom Rühren des Teiges bis zum Backen. Einfacher geht's kaum und schneller sowieso nicht. Damit sie außen knusprig und innen schön saftig werden gibt es einen einfachen Trick.

Kokosmakronen Grundrezept: Extra saftig und schön knusprig

Der ominöse Super-Trick ist schlicht und einfach der **Topf auf dem Herd**, in dem du die Zutaten erhitzt. So simpel und doch so effektiv. Und das Beste: Du kannst dir das langwierige Schlagen des Eischnees sparen.

Einfach alle Zutaten in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze auf dem Herd unter ständigem Rühren eindicken lassen. So löst sich der Zucker auf und verbindet sich mit dem Eiweiß. Wichtig dabei ist, dass die Masse **nicht über 50 °C** warm werden darf, denn dann würde das Eiweiß stocken und somit ausflocken.

Kokosmakronen mit und oder ohne Oblaten?

Mit kleinen **Löffeln** oder einem **Spritzbeutel** (für die schickere Form) lässt sich der Teig problemlos auf **Oblaten** verteilen. Für den Fall, dass du keine Oblaten magst, kannst du die Masse aber auch einfach direkt auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes oder eingefettetes Backblech geben.

Zutaten für 30 Stück

200 g Kokosraspeln
4 Eiweiß
200 g Puderzucker
80 Oblaten (optional)
1 Prise(n) Zimt
150 g Zartbitter-Kuvertüre

Nach einer groß angelegten Mürbeteig-Plätzchen-Produktion sah ich mich neulich vor einem Problem: übrig gebliebenes Eiweiß. Da stand ich nun mit meinen Unmengen an Bio-Eiweiß von den glücklichen Hühnern. Einfach Wegschmeißen? Nee – das wäre doch wirklich zu schade. Baiser? Ist nicht so mein Fall ehrlich gesagt. Hmm...da war doch was...Kokosmakronen!

Diese kleinen, nussigen Pyramiden, die auf keinem weihnachtlichen Plätzchenteller fehlen dürfen. Mit ein paar Kokosflocken und etwas Zucker vermischt kommt übrig gebliebenes Eiweiß somit ganz groß raus.

Saftige Kokosmakronen - So gelingen sie dir ganz einfach



Du brauchst nur 5 Zutaten für leckere Kokosmakronen

- 1 -

Alle Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Die Masse darf nicht heißer als 50 °C werden. Die Temperatur kannst du mit einem Küchenthermometer oder ganz einfach mit der Hand testen: Kannst du den Teig noch anfassen ohne dass es zu heiß ist, ist alles ok. Zuckst du zurück, den Topf lieber vom Herd nehmen.



- 2 -

Wenn der Teig eine kleisterähnliche Konsistenz hat und nichts mehr vom Löffel bröckelt, ist er genau richtig. Der Puderzucker ist geschmolzen und hat sich mit dem Eiweiß verbunden. Jetzt ist die Makronen-Masse bereit gebacken zu werden.



- 3 -

Oblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Damit sie nicht verrutschen, kannst du das Backpapier vorher mit etwas Wasser anfeuchten. Mithilfe von zwei Teelöffeln den Teig auf die Oblaten geben. Bei 150 °C 20 Minuten backen. Danach die Makronen abkühlen lassen.



- 4 -

Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Makronen nach Belieben in die Schokolade tunken oder sie mit ihr besprenkeln. Auf einem Kuchengitter aushärten lassen.

Saftige Kokosmakronen - So gelingen sie dir ganz einfach



Schoki gleich mit in den Teig mischen.

Kokosmakronen mit Quark

Quark macht die kleinen Leckereien besonders saftig. Einfach 65 g Quark mit den restlichen Zutaten des Grundrezepts im Topf erwärmen.

Kokosmakronen mit Marzipan

Für Süßmäuler empfehle ich noch Marzipan einzuarbeiten. Dazu 150 g Marzipanrohmasse fein hacken und mit den restlichen Zutaten in den Topf geben.

Vegane Kokosmakronen

Veganer können exzellenten veganen „Eischnee“ aus 120 ml Kichererbsenwasser (von Kichererbsen aus der Dose) und 1/4 TL Guakernmehl oder einem anderen Bindemittel herstellen. Nüsse, Zucker und gewünschte Zusätze unterheben und fertig sind die veganen Plätzchen. Glaubt mir, es klappt wirklich und durch den Zucker schmeckt's auch kein Bisschen nach Kichererbsen.

Low-Carb-Kokosmakronen

Wer auf seine Linie achten und die Kohlenhydrate klein halten möchte, muss bei Kokosmakronen lediglich den Zucker ersetzen. Hier eignen sich Zuckerersatzstoffe wie **Birkenzucker, Xylit oder Erythritol** am besten. Damit der Teig nicht zu flüssig wird und beim Backen verläuft, muss die Nussmenge bei der Low Carb-Variante meist erhöht werden. Ein Rezept für saftige Low-Carb-Kokosmakronen gibt's hier.

Laktose- und glutenfreie Kokosmakronen

Eine gute Nachricht für Allergiker: Klassische Kokosmakronen sind von Natur aus **gluten- und laktosefrei**. Für glutenfreie Makronen gilt natürlich, sie ohne Oblaten zu backen, denn diese enthalten meist Weizenmehl. Wenn du zu dem Grundrezept allerdings noch Zusätze hinzufügen möchtest, solltest du die Zutatenliste auf Allergene untersuchen.

Die Do's und Dont's der Kokosmakronen

Deine Kokosmakronen sind zu hart

Das könnte zunächst daran liegen, dass sie schlicht zu lang im Ofen waren oder die Backtemperatur zu heiß war. Kokosmakronen bei lediglich 150 °C, 20 Minuten lang



Kokosmakronen variieren

Das Grundrezept lässt sich nach Lust und Laune abändern. Wenn du z.B. keine Lust auf Kokos hast, kannst du ohne Probleme einfach **andere geraspelte Nüsse** wie Mandeln, Walnüsse oder Haselnüsse verwenden. Auch mit **Aromen** lässt sich wunderbar spielen. Füge der Grundmasse 4 Tropfen **Rum-, Vanille-, oder Zimtaroma** hinzu, um deinen Makronen eine besondere Note zu geben. 1 Teelöffel **Lebkuchengewürz** passt gerade im Advent gut in das Gebäck. Solange der Teig nicht zu flüssig wird und sich gut zu Pyramiden formen lässt, ist eigentlich alles erlaubt. Am Ende zählt wie so oft einzig und allein was dir schmeckt. Hier gibt's ein paar Anregungen, was du mit dem Grundrezept so alles anstellen kannst

Kokosmakronen mit Schokolade

Kokos und Schokolade sind ein unschlagbares Doppel. Schokoholics können sich aussuchen ob sie ihre Makronen in **Schokolade** tunken, sie damit besprenkeln oder die

Saftige Kokosmakronen - So gelingen sie dir ganz einfach

backen.

Aber auch wenn deine Kokosmakronen aus Altersgründen etwas hart geworden sind, brauchst du sie nicht sofort in den Mülleimer verbannen.

Lege die Kokosmakronen in einen Behälter, der sich luftdicht verschließen lässt. Lege ein paar Stücke geschnittenen Apfel mit in die Dose und warte ein paar Tage. Apfelstücke enthalten besonders viel Feuchtigkeit, die in der geschlossenen Dose nicht entweichen kann und von den Keksen aufgenommen wird.

Sieh jeden Tag nach, ob die Kokosmakronen bereits wieder den "Weichheitsgrad" erreicht haben, den du dir wünschst. Müssen sie länger als 2 Tage in der Dose ziehen, solltest du etwa alle 2 Tage die Apfelstückchen auswechseln, damit sie nicht schimmeln.

Deine Kokosmakronen sind zu weich

Du hast deine Kokosmakronen aus dem Ofen geholt und sie sind irgendwie...pampig? Keine Panik. Nach dem Backen müssen Kokoamakronen nämlich **komplett auskühlen**, damit sich das ausgetretene Kokosfett und das Eiweiß wieder härten. Also erstmal abwarten und Tee trinken.

Kokosmakronen lagern: So bleiben sie lange frisch

Makronen sind ein sogenanntes **Dauergebäck** und somit lange haltbar. Durch den hohen Zuckergehalt bleiben sie **2 – 3 Wochen** frisch. Danach verderben sie zwar nicht, werden aber langsam trocken. Damit du die ganze Weihnachtszeit über zarte Makronen genießen kannst, bewahrst du sie am besten in verschließbaren **Blechk Dosen** auf. Diese schützen das Gebäck vor dem Austrocknen und halten gleichzeitig Feuchtigkeit ab, sodass nichts schimmelt. Im Kühlschrank haben die Plätzchen übrigens genauso wenig zu suchen wie im Tiefkühlfach.