

Kokosmakronen - vegan & glutenfrei

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Stück

200 g Kokosraspel
1 Banane
1/4 Teelöffel Vanilleextrakt
2 Esslöffel Ahornsirup
3 Teelöffel Kokosöl
100 g Zartbitterschokolade

Bei weihnachtlichen Makronen spielt Eischnee bekanntlich die Hauptrolle. In der veganen Variante springt die Banane kurzfristig ein und sorgt für den nötigen Zusammenhalt. Ein Bissen dieser saftigen Kokoshappen und du fühlst dich wie im Karibikurlaub. Da kommen selbst Nicht-Veganer auf ihre Kosten.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Kokosöl in einem Topf schmelzen und zusammen mit Kokosraspeln, Banane, Ahornsirup und Vanilleextrakt in

einen Food Processor geben und pürieren.

- 3 -

Mithilfe von 2 TL die Kokosmasse auf dem Backblech verteilen und mit den Händen leicht zusammendrücken und zu Makronen formen.

- 4 -

Kokosmakronen 20 Minuten im heißen Backofen backen und danach abkühlen lassen.

- 5 -

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Makronen mit der Unterseite in die Schokolade tunken und auf einem Kuchengitter aushärten lassen.