

## Low Carb Kokosmakronen

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Bleche

200 g Kokosraspeln  
1 Vanilleschote (ausgekratztes Mark)  
100 g Birkenzucker  
4 Eiweiß  
1 Prise(n) Zimt

"Die schmecken ja überhaupt nicht nach Diät!" - Genau! Birkenzucker ersetzt den handelsüblichen Zucker und gibt den Low Carb Kokosmakronen einen unverwechselbaren Geschmack. Das Beste: Es braucht nur wenige Minuten, um diese leichte Adventsleckerei zu backen.

Nicht nur Plätzchen, sondern auch Low-Carb-Kuchen schmecken ganz hervorragend. Blueberry-Cheesecake, Erdnussbutter-Torte und Rübli-Muffins - so backst du Low-Carb-Kuchen, die auch wirklich nach etwas schmecken.

- 1 -

Backofen auf 150 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Eiweiß mit dem Handrührgerät oder einer Küchemaschine steif schlagen, nach und nach Birkenzucker einrieseln lassen.

- 3 -

Kokosraspeln, Zimt und Vanillemark unter den Eischnee heben. Masse mit einem Esslöffel auf das Backblech setzen. Im heißen Ofen 20-25 Minuten backen und auskühlen lassen.