

# Kokosmakronen

## Super einfache Kokosmakronen ohne Oblaten

Diese Kokosmakronen sind mega lecker und super einfach gemacht. Für die Makronen braucht ihr nur 4 Zutaten und etwa 30 Minuten Zeit. Die könnt ihr also auch gut mal auf die Schnelle machen und habt im Handumdrehen ein paar frische Kekse im Haus. Kokosmakronen gehören zu den absoluten Lieblingskekse meines Mannes und er mag diese hier sehr.

Der Teig erscheint auf den ersten Blick vielleicht sehr krümelig aber keine Angst, das wird beim Backen alles fest und fällt hinterher auch nicht auseinander. Ich nehme immer einen bauchigen Kaffeelöffel zum portionieren, dadurch sind die Makronen hinterher relativ gleichgroß und haben auch eine akzeptable Form □ Ansonsten könnt ihr aber auch mit einfach mit einem Teelöffel oder Ähnlichem kleine Häufchen formen.

## Schnelle Kokosmakronen aus nur 4 Zutaten

Für die Kokosmakronen zuerst den Backofen auf 165°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz steif schlagen. dazu geben und alles zu einer krümeligen Masse vermengen. Den krümeligen Teig in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen für etwa 20 Minuten goldbraun backen. Die Kokosmakronen komplett auskühlen lassen und anschließend nach Belieben in Keksdosen aufbewahren.

Die Makronen sind wirklich super schnell gemacht und richtig lecker. Statt der Kokosraspeln könnt ihr auch gemahlene Haselnüsse nehmen. Haselnussmakronen sind ebenfalls super

lecker und fix zubereitet. Natürlich könnt ihr den Teig auch auf Oblaten platzieren und dann backen, das funktioniert ohne Probleme ☐

**Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Plätzchen & Kekse zum Ausprobieren & Nachmachen**



**Mürbeteig Plätzchen**



**Lebkuchen Plätzchen**



# Feenküsse

---



[mehr Infos zum Buch](#)