



Kokosmakronen

schön saftig mit Quark

Zubereitung

1. Das Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillezucker zugeben und weiter steif schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Quark, Bittermandelöl und Kokosraspel unterheben.
2. Mit Hilfe von zwei Löffeln die Masse auf die Oblaten häufen. Bei 175°C Umluft ca. 10 - 12 Minuten backen.



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (ca. 65 Stück)

Naturata Zutaten

200 g Kokosraspeln

150 g Rübenzucker

1 Pck. Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille

Weitere Zutaten

65 g Quark

4 Tropfen Bittermandelaroma

4 Eiweiß

Oblaten