

Kokosmakronen



1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Die Kokosraspel, die Kondensmilch und das Vanilleextrakt gut miteinander verrühren. Die Stoneware einfetten. Mit einem Eisportionierer die Teigportionen auf der Stoneware verteilen.
3. Die Stoneware auf das Rost stellen, unterste Schiene und 15-20 Minuten backen. Die Kokosmakronen gut beobachten. Die Oberfläche muss leicht gebräunt sein, dann sind sie fertig.
4. Die Kokosmakronen gleich vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. Die Schokolade in den Mixtopf geben. 10 Sekunden / Stufe 8 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben. Öl dazugeben. 3 Minuten / 50°C / Stufe 2 schmelzen. Die Kokosmakronen verzieren.

Zutaten:

200g Kokosraspel

200g gezuckerte
Kondensmilch

2 TL Vanilleextrakt

Für den Guss

100g Vollmilchschokolade

10g Sonnenblumenöl

Benötigtes

Material

Stoneware

Zubereitungszeit:

10 Minuten

Zubereitungszeit

15-20 Minuten Backzeit