

# Kokosmakronen

## Zutaten:

- 3 Eiklar
- 150g Zucker
- 150g Kokosraspeln
- evtl. Backplatten

## Zubereitung:

1. Das Eiklar mit einem Handmixer, oder der Küchenmaschine steif schlagen.
2. Zucker und Kokosraspeln hinzufügen und langsam unter rühren
3. Die Masse nun auf die Oblaten oder direkt auf das Backpapier setzen. (dazu eignen sich zwei kleine Löffel oder auch ein Plätzchen-Portionierer)
4. nun kommen die Makronen für ca 10min bei 150°C in den Backofen
5. Wer mag kann sie hinterher auch noch in flüssige Kouvertüre tunken, das hat dann etwas vom Bounty ;)