

Kokos-Makronen Schoko-Kokos- Makronen Kokosmakronen – Variationen



Foto Rezept Nr. 2 von Melestti

1. Rezept von Chefkoch.de, auf CC umgesetzt

Zutaten:

2 Eiweiss
200 g Zucker
250 g Kokosflocken

Zubereitung:

Eiweiß und Zucker mit Ballonschneebeesen steif schlagen
Kokosflocken mit Unterhebrührelement unterheben

170° C ca. 15 Minuten backen.

2. Rezept Schoko-Kokos-Makronen von Melestti

Zutaten:

2 Eiweiß
100 g Zucker
50 g Kokosraspeln
50 g Schokoladenstreusel
25 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Das Eiweiß mit dem

Ballonschneebeisen steif schlagen und 75 g Zucker langsam einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.

2. Den restlichen Zucker mit Kokosraspeln und Schokostreuseln vermischen und vorsichtig unter den Eischnee ziehen. Mit zwei Teelöffeln 30 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen. Dann auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren. Die flüssige Schokolade in einen kleinen Spritzbeutel füllen und Streifen auf die ausgekühlten Makronen spritzen.

3. Rezept Kokos-Makronen abgeröstet von Jane Schwegler



Foto Jane Schwegler

Ergibt 6 Bleche

Zutaten:

700 g Kokosflocken

750 g Zucker

350 g Eiklar

Vanille, Salz

ca 2 el Amaretto

Zubereitung:

Beim Abrösten wird die Makronenmasse bis zu 60 Grad erhitzt.

Das macht man, damit der Zucker sich löst, sie bekommen einen schönen Glanz und bleiben lange saftig.

Das macht man bei allen Makronen, ausser bei Marzipan (da das ja schon geröstet ist).

Ich rühre Eiweiß, Zucker, Vanille und Salz mit dem Flexielement bei 60 Grad auf Kochstufe 1.

Die Kokosraspeln habe ich vorher mit dem Messer im Multizerkleinerer feiner gemacht, damit später nichts in der Tülle stecken bleibt.

Dann erwärme ich die Raspeln bei 50 Grad im Ofen und gebe sie zum Eiweiß. etzt auf 70 Grad erhöhung und Rührstufe 1 (P drücken), bis es sich ordentlich warm anfühlt. Ich gebe zum Schluss noch immer einen Schluck Amaretto dazu.

Dann mit der größten Sterntülle aufdressieren, backen bei ca. 170 Grad/Ober-Unterhitze, je nach Ofen. Wichtig ist sie 10 Minuten zu backen. Die Temperatur muss man herausfinden, bei meinem Ofen eher 160 Grad. Auf jeden Fall nicht länger backen, sonst trocknen sie aus. Ich finde mit 10 Minuten haben sie die perfekte Knusprigkeit und innen sind sie ganz weich.