

Cranberry-Kokos-Makronen

(meine Lieblingsplätzchen im Winter 2020)



Zutaten für ca. 30 Stück

- 1 Packung (125 g) getrocknete Cranberries
- 4 Eiweiß von mittelgroßen Eiern
- 1 Vanilleschote oder Vanilinzucker
- 150 g Zucker
- 70 g Puderzucker
- 170 g Kokosraspel
- Backpapier

Zubereitungszeit: ca. 50 bis 75 Minuten; leicht

Zubereitung:

1.

Die Cranberries fein hacken.

Das Eiweiß steif schlagen und dabei nach und nach den Zucker und die Vanille zugeben.

Dabei den Eischnee weiter schlagen, bis er glänzend und fest ist.

2.

Puderzucker sieben und dann mit den Kokosraspel und Cranberries mischen und sanft mit einem Teigschaber unter den Eischnee heben.

Die Teigmasse dann mit einem Teelöffel auf zwei mit Backpapier belegten Backblechen verteilen.

3.

Die Makronenkleckse im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C/ Umluft: 125 °C ca.) 20-25 Minuten backen - Fertig!