

Kokosmakronen mit Quark

15 Minuten Zubereitungszeit
15 Minuten Backzeit

Zutaten für 28 Makronen:

4 Eiweiß
1 Prise Salz
150 Zucker oder Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
70 g **ANDECHSER NATUR Bio-Speisequarkzubereitung** mit Jogurt verfeinert, Halbfettstufe
250 g Kokosraspel
50 g Zartbitterschokolade

So geht's

1. Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Das Eiweiß aufschlagen, bis es Weiß ist. Dann Zucker, Salz und Vanillezucker einrieseln lassen und etwa 7 Minuten weiter schlagen, bis sich der Zucker komplett gelöst hat und ein dicker Eischnee entstanden ist. Der Eischnee muss standfest sein.

3. ANDECHSER NATUR Bio-Speisequarkzubereitung und Kokosraspel vorsichtig unterheben.

4. Den Teig mit zwei Löffeln oder einem mittelgroßen Eisportionierer zu kleinen Bergen auf das Backpapier geben. Dabei genügend Abstand lassen. Der Teig reicht für zwei Bleche.

5. 15 Minuten backen und anschließend noch auf dem Backpapier vollständig abkühlen lassen. Die abgekühlten Makronen mit einem großen Messer vom Backpapier lösen.

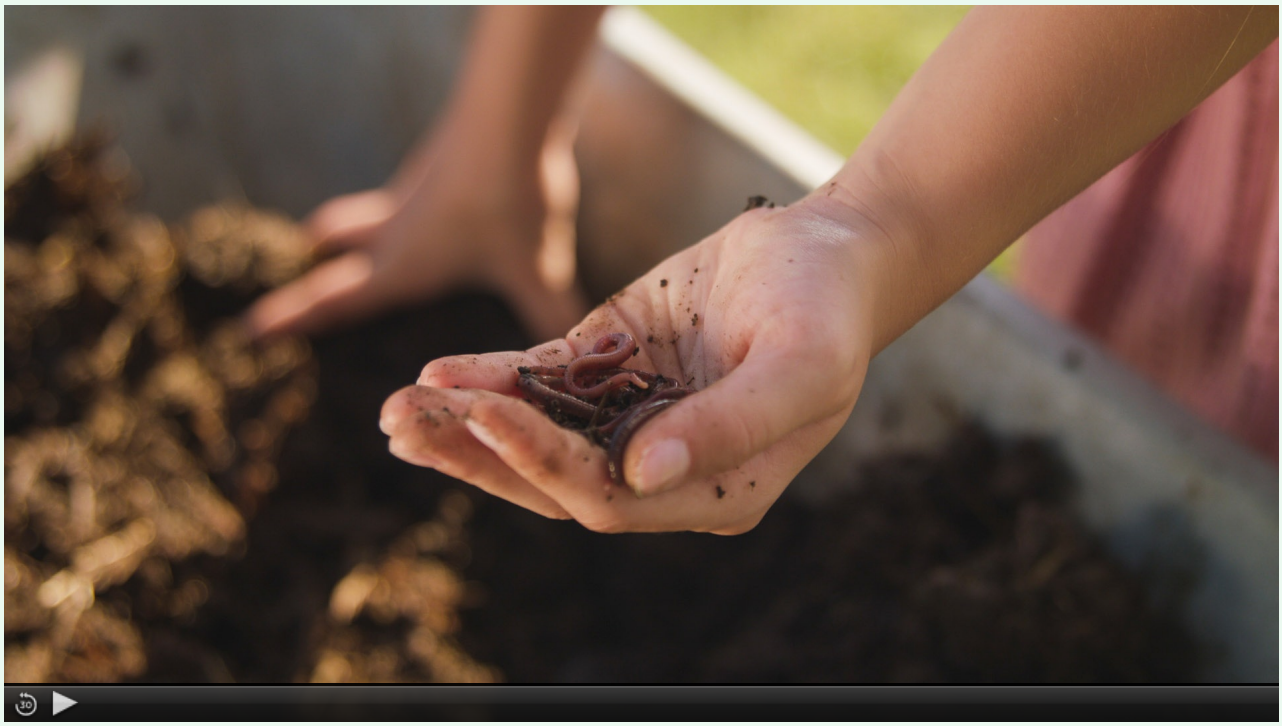
6. Schokolade schmelzen und den Boden der Kokosmakronen darin eintunken. Die Makronen anschließend wieder auf das Backpapier legen und die Schokolade aushärten lassen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

