



Kokosmakronen mit Quark

15 Minuten Zubereitungszeit15 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.

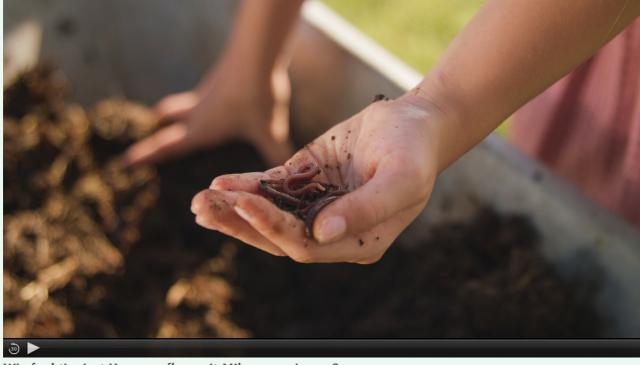
- 3. ANDECHSER NATUR Bio-Speisequarkzubereitung und Kokosraspel vorsichtig unterheben.
- 4. Den Teig mit zwei Löffeln oder einem mittelgroßen Eisportionierer zu kleinen Bergen auf das Backpapier geben. Dabei genügend Abstand lassen. Der Teig reicht für zwei Bleche.
- 5. 15 Minuten backen und anschließend 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?

