



Kokosmakronen

Ergibt: ca. 70 Makronen

Zutaten:

5 Eiweiß

100g Erythrit-Puderzucker

65 g Magerquark

100 g Kokosraspel

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 150 °C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Die Eiweiße sehr steif schlagen und dann die restlichen Zutaten unterheben.
3. Entweder mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf die Backbleche setzen oder die Makronen mit einer Spritztülle auf die Bleche setzen.
4. Bei 150 °C gut 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Dann den Ofen auf 50 °C herunter drehen und die Makronen bei dieser Temperatur nochmals 20-30 Minuten trocknen lassen – durch den Quark sind die etwas feuchter, als man das üblicherweise kennt, aber auch nicht so süß.

