Kokosmakronen



Zutaten für ca. 50 Stück:

4 Eiweiß
1 Prise Salz
einige Tropfen Zitronensaft
200 g Zucker
1 Messerspitze Zimt
2 Tropfen Bittermandelaroma
200 g Kokosraspel

Zubereitung:

Das Eiweiß mit dem Salz und dem Zitronensaft schnittfest schlagen, dann den Zucker und die Gewürze einrieseln lassen. Zu einer dicken Creme weiter schlagen. Kokosraspel unterheben und mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Blech setzen. (Achtung! Makronen laufen etwas auseinander)
Im vorgeheizten Backofen bei 120°C etwa 35 Minuten backen.