

Stracciatella-Kokos-Makronen aus dem Thermomix®



© Stracciatella-Kokos-Makronen - Sandra @ einfachyummy



40 Min.



leicht



ca. 40 Stück

Schnell gemixte saftige Makronen, wie von Oma.



Die zarten Weihnachtskekse von Sandra von "@einfachyummy" stammen aus unserem E-Book "**Wir lieben mixen - Adventskalender**"

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ... bevor es so weit ist, brauchen wir hübsche Anregungen für Geschenke, Mitbringsel oder die Weihnachtsbäckerei. Dann gefallen euch die 24 kreativen Blogger-Ideen aus dem Thermomix bestimmt.

24 tolle Mix-Ideen erwarten euch in unserem neuen E-BOOK "!"

Folgende weitere Rezepte laden zum Nachmachen ein:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	4	Eiweiß
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	180 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	200 g	Kokosraspel
<input type="checkbox"/>	100 g	Zartbitter-Schokoraspel
<input type="checkbox"/>		Wer mag, kann sie auf Backblaten setzen.

Zubereitung

1. Backofen auf 150 °C O/U vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Rühraufsatz einsetzen, 4 Eiweiß und 1 TL Zitronensaft in den Mixtopf geben und 3 Min./37 °C/Stufe 3,5 Eiweiß steif schlagen. Rühraufsatz entfernen! Eischnee etwas vom Rand mit dem Spatel nach unten schieben.
3. 180 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker (oder 1 TL selbst gemachten Vanillezucker) zum Eischnee geben und 4 Min./37 °C/ Stufe 2,5 verrühren.
4. 200 g Kokosraspel und 100 g Zartbitter-Schokoraspiel dazugeben und 1 Min./Stufe 2,5 unterrühren.
5. Makronenmasse mithilfe von 2 Teelöffeln oder eines Makronenformers als kleine Berge/Makronen aufs vorbereitete Backblech setzen. Wer mag, kann sie auch auf Backblaten setzen.
6. Jetzt die Makronen bei 150 °C O/U für 20–25 Min. abbacken.

Die Makronen am besten in einer Blechdose aufbewahren oder in hübsche Geschenktüten füllen und verschenken.
Haltbarkeit: Gut verschlossen in einer Blechdose bis zu 4 Wochen