

## Kokosmakronen



**6 ganze Eier** mit einer **Prise Salz** und **400 g Zucker** schaumig rühren, bis der Teig schön hell/weiß wird und der Zucker nicht mehr knirscht beim Rühren.

**2 Esslöffel Zitronensaft** und **400g Kokosraspeln** dazugeben und alles gut vermengen.

**Den Teig ca. 15 Minuten zum Quellen stehen lassen.**

**Den Backofen auf 170° vorheizen.**

Ein kleines **Schüsselchen Wasser** bereit stellen (für die Finger) und nun mit dem Esslöffel eine Menge Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Blech setzen und mit feuchten Fingern den Teig rund um nach oben drücken = **Makronenform**.

Bei **170°** auf der mittleren Backofenschiene **20 – 25 Minuten** backen, bis die Makronen leicht bräunlich werden.

Ergibt ca. 50 saftige Kokosmakronen.

Nach dem Auskühlen gleich in eine Blechdose und gut verschließen, so bleiben die Makronen lange weich und saftig.