

# Kosmakronen

## Zutaten:

- 150g [Kokosraspeln\\*](#)
- 40g vom festen Teil der Kokosmilch oder Joghurt
- 2 Eiweiß von XL-Eiern
- [Vanilleextrakt\\*](#) nach Belieben
- Süße optional- lieber etwas mehr Vanilleextrakt



## Zubereitung

- Heize den Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vor.
- Schlage das Eiweiß sehr steif. Lieber etwas länger, damit das Eiweiß schön fest ist.
- Vanilleextrakt hinzugeben.
- Kokosraspeln und Kokosmilch/Joghurt unterheben.
- Ein Ofengitter mit einem Backpapier auslegen.
- Makronen mit zwei feuchten Löffeln portionieren.
- 10-12 Minuten backen und auf dem Gitter auskühlen lassen.

Die mit Sternchen (\*) gekennzeichneten Links sind sogenannte Affiliate-Links. Wenn Du auf einen Affiliate-Link klickst und über diesen Link einkaufst, bekomme ich von dem betreffenden Händler oder Anbieter eine Provision. Dich kostet das keinen Cent.