

Kokosmakronen mit Milchmädchen

Zutaten

Ca 25 Stück

175 g (1 Tube) Kondensmilch
175 g Kokosraspeln
etwas Vanille
Schokolade
Kokosöl

ca. 40 Stück

400 g gezuckerte Kondensmilch
400 g Kokosraspeln
2 TL Vanille Extrakt
100 g Zartbitterschokolade, gehackt
1 EL Kokosöl

Zubereitung

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Kokosraspel zusammen mit der gezuckerten Kondensmilch und dem Vanille Extrakt gut verrühren.

Mit einem Eisportionierer etwa 2 EL große Teigportionen mit etwas Abstand zu einander auf das vorbereitete Blech setzen und für 12 - 14 Minuten backen – die Makronen sollten knusprig und die Oberfläche leicht gebräunt sein.

Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech für etwa 5 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter setzen und komplett auskühlen lassen.

Mit dem restlichen Teig wiederholen.

Die Schokolade grob hacken und dann zusammen mit dem Kokosöl schmelzen und verrühren. Die abgekühlten Makronen mit der geschmolzenen Schokolade dekorieren und trocknen lassen.

Tipp

Die Kokosmasse auf Oblaten setzen.

Ich hatte je 200 g Kokosraspel und Kondensmilch. Mit dem kleinen Portionierer (TPC) ergab die Masse 40 Stück.



