

Lübecker Kokosmakronen

170g Kokosraspeln
5 Eiweiß
100g Zucker
100g Puderzucker
400g Marzipan
2 El Rum

Zubereitung:

Kokosraspeln bei 100°C 20 Min. lang im Backofen trocknen. Eischnee sehr steif schlagen und den Zucker unterheben. Marzipan mit dem Rum verrühren und mit den Kokosflocken unter den Eischnee ziehen. Die Masse auf Oblaten setzen bei 180°C 20 min Backen.