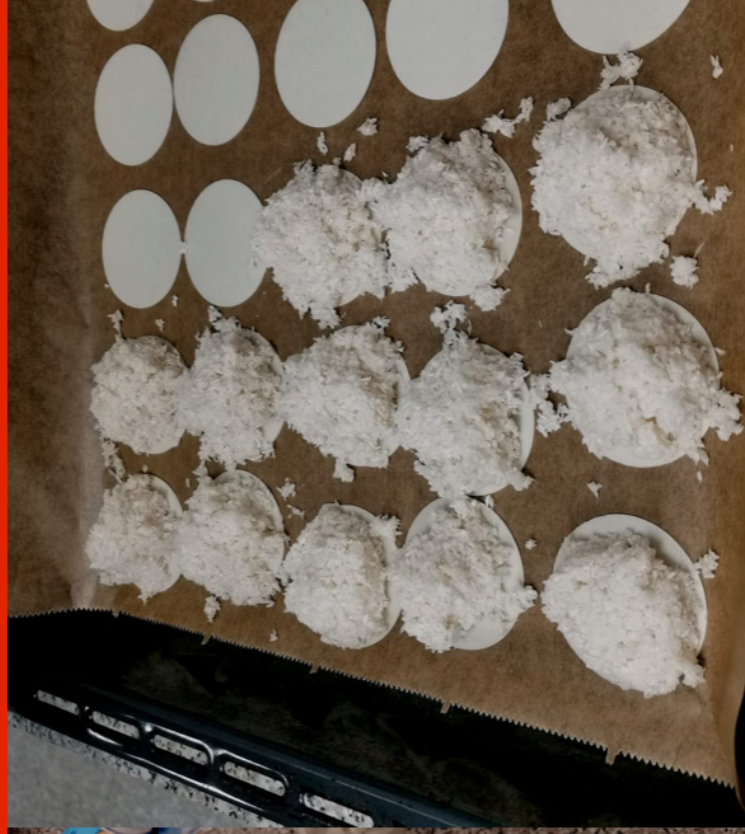




KOKOSMAKRONEN

Mit freundlichen Grüßen der pro vita Akademie Nordhausen.

Zutaten (40 St.):

4 Eiweiß
150g Zucker
1 Päckchen
Vanillezucker
1 Prise Zimt
200g Kokos-raspeln
40 Oblaten

Zubereitung:

1. Eiweiß sehr steif schlagen und ein Blech mit Backpapier auslegen
2. Zucker, Vanillezucker & Zimt kurz unterrühren sowie die Kokosraspeln unterheben
3. die Oblaten auf dem Blech verteilen und mit zwei Teelöffeln die Kokosmasse auf die Oblaten verteilen
4. Kokosmakronen etwa 10-12 Minuten bei 170 Grad (Umluft 150 Grad) backen