

Kokosmakronen mit Quark



Wie müssen Makronen sein, außen knusprig, innen saftig. Endlich das ultimative Rezept.

Zutaten:	Zubereitung:
4 Eiweiß = ca. 140 – 150 g	zu einer dicken Creme rühren
150 g Zucker	zugeben unditerrühren, bis alles schön glänzt und sich der Zucker komplett aufgelöst hat.
1 Pck Bourbon-Vanillezucker	und
65 g Magerquark	iterrühren.
200 g Kokosraspel	iterrühren. Entweder mit einem Spritzbeutel mit großer Lochtülle auf kleine Oblatten spritzen oder mit 2 Teelöffel Häufchen auf Oblatten setzen.
1 Pck kleine Oblatten	

Temperatur:	130 Grad Umluft vorgeheizt
Backzeit:	25-30 Minuten trocknen

50 g dunkle Schokoladenkuvertüre	im Wasserbad schmelzen. Die Spitze der Makronen eintauchen.
-------------------------------------	--