

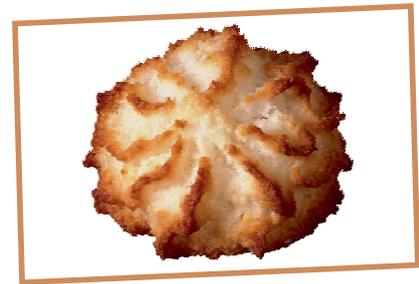
# WEINACHTSBÄCKEREI

mit  
**Willi Lotzen**

## Softige Kokosmakronen

### Zutaten:

- 200 g Kokosraspel
- 200 g Zucker
- 4 Stck Eiweiß
- 1 TL Honig
- 1 Prise Salz
- 5 - 6 EL Wasser
- ½ TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone



1. Alle Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren auf ca. 60 - 70° C erhitzen (**ACHTUNG**, setzt gerne am Topfboden an!)
2. Die abgeröstete Masse mit einem Teelöffel oder einer Spritztülle (große Tülle) auf Backpapier oder Oblaten setzen/spritzen
3. Backzeit ca. 10 - 15 Minuten bei ca. 170 ° C
4. Die Spitzen der Makronen sollten eine schöne braune Farbe haben.

### Tipp:

An Stelle von abgeriebener Zitronenschale kann auch Zitronen-Zucker zugegeben werden.

