

Vegane Kokosmakronen



Arbeitszeit: 5 Min.
Backzeit: 15 min

Zubereitung

Zutaten:
(für 20 Makronen)

100 g Puderzucker
100 g Kokosraspeln
1/2 Banane
20 Oblaten

Zum Dekorieren:
Schokolade (Edelbitter,
Zartbitter, ...)

1. Püriere zunächst eine halbe Banane, bis ein feines Mus entsteht
2. Füge dann den Puderzucker und die Kokosraspeln hinzu.
3. Vermenge alles gut miteinander, sodass eine klebrige Masse entsteht (nicht zu flüssig!)
4. Lege die Backoblaten auf ein Blech mit Backpapier (Das Backpapier schützt die Makronen vor dem Anbacken auf das Blech).
5. Verteile kleine Häufchen mit der Bananen-Zucker-Kokos-Masse auf den Oblaten. Je kleiner die Häufchen, desto mehr Makronen bekommst du am Ende raus
6. Backe die Makronen bei 190°C Ober-/Unterhitze für 15-20 min bis sie goldbraun sind
7. Dann heißt es erstmal: Abkühlen lassen.
8. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und entweder die Unterseite der Makronen damit umhüllen oder über alle Makronen sprenkeln.

Fertig!