

## Kokosmakronen (Eiweißverwertung)

4 Eiweiß

zu steifem Schnee schlagen.

Nach und nach

200 g feinkörnigen Zucker

1 Messerspitze gemahlene Zimt

2 Tropfen Bittermandel Backöl

zugeben. Der Eierschnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt.

200 g Kokosraspeln

vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben (nicht rühren!)

Den Teig mit zwei Teelöffeln in kleinen Häufchen vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und

bei 130 – 150°C ca. 20 – 25 Min. backen.

