

Kokosbuserl

Zutaten für 80 Stück

Geröstete Kokos-Makronenmasse

5 Eiklar

200 g Kokosette

325 g Zucker

90 g gesiebttes glattes Mehl

1 EL Honig

1 EL Essig

Zubereitung:

Für die Masse Eiklar mit Kokosette und Zucker in eine Rührschüssel geben. Im heißen Wasserbad unter Rühren (Kochlöffel) auf ca. 50 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und Mehl, Honig und Essig einrühren. Die Masse unter mehrmaligem Umrühren lauwarm abkühlen lassen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle (9 mm Ø) füllen und Buserln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: 190 Grad Gas: Stufe 3 – 4

Backzeit: ca. 18 Min.

Tipp: Ist die Masse etwas zu flüssig – vom Kokosette abhängig –, kann man noch 2–3 EL Kokosette unterrühren.