



Kokosmakrönchen

... das köstliche Kaffeegebäck



Rezepte zur Herstellung von Kokosmakronen für den Hausgebrauch gibt es viele. Um die Herstellung für den Freizeitbäcker zu vereinfachen, verzichten nahezu alle „Haushaltsrezepte“ darauf, die Kokosmasse abzurösten.

Um eine sehr gute Gebäckqualität zu erzeugen, ist das Abrösten der Masse jedoch unumgänglich. Mit dem umseitigen Rezept und der Arbeitsanleitung wird Ihnen Schritt für Schritt die Herstellung einer abgerösteten Kokosmasse gezeigt. Sie werden sehen: Dies ist gar nicht so schwer! Dadurch, dass wir das Abrösten im Wasserbad vornehmen und nicht (so wie es die Konditoren früher gemacht haben) auf der direkten Flamme, besteht auch nicht die Gefahr, dass die Masse anbrennt.

Wozu ist das Abrösten wichtig, und was bewirkt das Abrösten der Masse?

Unter ‚abrösten‘ versteht der Fachmann, dass eine Masse unter ständigem und intensivem Rühren auf eine bestimmte Temperatur erhitzt wird.

Der Vorgang des **Abröstens** hat folgende Auswirkungen und Vorteile:

- Die Masse wird **sämig, homogen und bekommt dadurch „Stand“**, d.h. die einzelnen Bestandteile der Masse werden durch den Vorgang miteinander verbunden. Aus der aufgespritzten Masse läuft z.B. keine Zuckerlösung aus.
- Durch die intensive manuelle Bearbeitung während des Abröstens wird Luft unter die Masse gearbeitet. Das trägt dazu bei, dass **das Gebäck während des Backens gelockert** wird.
- Der Zucker in der Masse löst sich vollständig auf. Das Gebäck bekommt dadurch beim Backen **einen schönen Glanz**
- Das Gebäck ist nach dem Backen **innen saftig und außen knusprig**.

Kokosmakrönchen 3 Bleche

Beschreibung	Zutaten	Menge
Herstellung und Verarbeitung der Masse siehe Arbeitsanleitung.	Zucker	520 gr.
	Eiweiß	330 gr.
	Vanillezucker (1 Päckchen)	6 gr.
	Kokosraspel	400 gr.
	Summe	1.256 gr.

Backen (im vorgeheizten Backofen)

Backtemperatur	175° C / ohne Umluft
Backzeit	25 Minuten

Tipp! Kokosmakronen lassen sich sehr gut auf Vorrat herstellen und bleiben in einer verschlossenen Dose ohne weiteres für 7 - 10 Tage frisch. In kleine Zellglasbeutel verpackt, sind die selbsthergestellten Kokosmakrönchen ein nettes und leckeres Mitbringsel.

Arbeitsanleitung



Eiweiß und Zucker im Wasserbad (Platte $\frac{3}{4}$ Leistung; ca. 80°C) ...



... unter ständigem und intensivem Rühren mit dem Schneebesen auf ca. 50°C erwärmen...



... Topf aus dem Wasserbad entnehmen, die Kokosraspel hinzufügen und mit einem ...



...Kochlöffel unter ständigem Rühren die Masse auf 70 – 80°C erwärmen (die Masse fühlt sich heiß an; darf aber nicht gerinnen!)

Arbeitsanleitung



Nach dem Abrösten hat die Masse genügend Stand, d.h. wenn Sie den Kochlöffel entnehmen bleiben die Konturen der Masse stehen. Die abgeröstete Masse in den Spritzbeutel mit 14er Lochtülle einfüllen und ...

... zu gleichmäßigen Kokosmakronen aufdresieren. Das Backblech vorher mit Backpapier auslegen.



Die Backzeit beträgt ca. 25 Minuten. Die Kokosmakronen sind fertiggebacken, wenn diese eine goldbraune Backfarbe bekommen.



Nach dem Backen die Kokosmakronen vollkommen auskühlen lassen und je nach Wunsch zur Hälfte mit Fettglasur oder Kuvertüre überziehen.