

Kokosmakronen

Zutaten:

100 ml Soja-Milch

200 g Puderzucker

200 g Kokosraspeln

1 Msp. Backpulver

100 g vegane Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

- Die Sojamilch in eine Schüssel geben.
- Den Puderzucker nach und nach mit einem Schneebesen kräftig unterrühren, bis er sich komplett aufgelöst hat.
- Kokosraspeln gut mit dem Backpulver verrühren und zügig unterheben.

- Backofen auf 160 Grad vorheizen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Hilfe von zwei Teelöffel kleine Makronen auf das Blech setzen.
- Kokosmakronen für ungefähr 15 Minuten backen, bis sie leicht braun werden.

- Kokosmakronen gut abkühlen lassen, sonst fallen sie auseinander.
- Kuvertüre klein hacken, über dem Wasserbad schmelzen und die Kokosmakronen damit nach Belieben verzieren.