

## Toffifee-Makronen

### Zutaten für 20 Stück:

- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 100 g Puderzucker
- 200 g Kokosflocken
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 20 Stück Toffifee
- 20 Backblaten (4 cm Durchmesser)



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 40 Minuten

### Zubereitung:

1. Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif. Lass den Vanillezucker einrieseln.
2. Siebe den Puderzucker nach und nach dazu und hebe ihn unter. Hebe zum Schluss die Kokosflocken unter.
3. Heize den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vor.
4. Nimm dir nun einen mittleren Eiskugelportionierer und fülle ihn mit der Kokosmasse.
5. Drücke ein Toffifee hinein.
6. Lege eine Oblate darauf. Setze die Makrone und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
7. Wiederhole diese Schritte bis die Kokosmasse aufgebraucht ist.

8. Backe die Makronen für 20 Minuten im Ofen goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

