

## REZEPT FÜR VEGANE KOKOSMAKRONEN



### VEGANE KOKOSMAKRONEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**Für ca. 20 Stück | 45 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit**

#### Zutaten

- 4 TL Kokosöl
- 70 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 200 g Kokosraspel
- 1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale
- 100 g Apfelmark
- 100 g vegane Zartbitterschokolade



250

#### ZUBEREITUNG

**121**

Kcal

pro Stück ca.

**1**

Gramm

Eiweiß

**6**

Gramm

Kohlenhydrate

**10**

Gramm

Fett

1. Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze (140 °C Umluft) vorheizen. 3 TL Kokosöl schmelzen. Braunen Bio-Zucker und Kokosraspel im Blitzhacker etwas feiner mahlen. Mit Orangenschale, Apfelmark und flüssigem Kokosöl verkneten. Ca. 20 Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

2. Makronen im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen, bis sie leicht bräunen. Herausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.

3. Schokolade hacken und mit 1 TL Kokosöl über einem warmen Wasserbad schmelzen. Makronen mit der Unterseite hineintauchen, etwas abtropfen und auf Backpapier setzen. Nach Belieben mit übriger Schokolade besprenkeln. Fest werden lassen.

#### Tipp:

Besonders gut lassen sich die Makronen mit einem kleinen Eiskugelportionierer (3-4 cm Durchmesser) formen und aufs Blech setzen.