

Lübecker Kokosmakronen (mit Marzipan)



Menge	Zutaten	Zubereitung
100 g	Kokosraspel	Die Kokosraspel auf ein Blech mit Backpapier streuen und bei 100°C ca. 20 Minuten bei angelehnter Backofentür trocknen, abkühlen lassen. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und die Hälfte des Puderzuckers zugeben, gut ausschlagen. Marzipanrohmasse reiben und gut mit dem Eischnee vermischen, restliche Zutaten unterrühren. Mit einem Spritzbeutel und großer Tülle kleine Kugeln auf ein Blech mit Backpapier spritzen. Mit etwas Zucker bestreuen und bei 160°C ca. 15-20 Minuten backen. Sie sollen eine braune Kruste haben und innen noch weich sein! Nach dem Abkühlen in Kuvertüre tauchen und trocknen lassen.
2	Eiweiß	
1 Prise	Salz	
100 g	Puderzucker	
200 g	Marzipanrohmasse	
etwas	Zitronenschale, gerieben	
1 EL	Rum	
etwas	Zucker	
100 g	Kuvertüre	