



## Himbeermarmorierte Kokosmakronen (für ca. 40 Stück)

### Zutaten:

4 Eiweiß (Größe M)  
300 g Zucker  
2 EL Zitronensaft  
400 g Kokosraspel  
125g frische Himbeeren (oder unaufgetaute gefrorene Beeren),  
leicht mit einer Gabel zerdrückt

- 1.) Backofen auf 150° C vorheizen.
- 2.) Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu steif schlagen.
- 3.) Nach und nach Zucker und Zitronensaft zufügen und weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 4.) Dann die Kokosraspel und schließlich sehr vorsichtig die leicht zerdrückten Himbeeren unterheben. Ich finde es charmant, wenn die Farbe nicht einheitlich ist, sondern sich das Rot der Himbeeren mit weißer Makronenmasse abwechselt.
- 5.) Kleine Teelöffel große Portionchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder in Mini- Muffinpapierbackformen geben und ca. 30-35 Minuten lang backen. Gut abkühlen lassen, bevor Ihr sie dem Blech oder den Förmchen entnehmt. Direkt nach dem Backen sind sie noch leicht weich und könnten brechen.

