

Grand Marnier in Kokosmakronen

© Joachim Brendel

Zutaten für etwa 40 Stück

3 Eiweiß
210 g Puderzucker
1 Pck. Bourbon Vanillezucker
1 abgeriebene Schale einer Zitrone
½ Saft einer halben Zitrone
400 g Kokosflocken, geraspelt
50 ml Grand Marnier
Schokoladen – Kuvertüre

Backpapier
alternativ: Oblaten

Den Puderzucker esslöffelweise dazugeben, dabei ständig weiter schlagen. Keinesfalls den Puderzucker auf einmal zugeben, sonst fällt der Schnee zusammen. Schließlich den Vanillezucker und den Zitronensaft untermischen.

Dann die Kokosflocken mit der Zitronenschale und dem Grand Marnier vorsichtig unterheben.

Das Backblech fetten oder besser: mit Backpapier auslegen oder Oblaten benutzen.

Zubereitung

Backofen auf 150°C vorheizen.

Die Eiweiße mit einem elektrischen Schneebesen zu sehr steifem Schnee schlagen.

Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf das Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 15 – 20 Minuten hell backen. Noch heiß vom Blech nehmen.

Die Kuvertüre schmelzen und die Makronen nach Belieben dekorieren.

