

Zutaten

- 200 g Kokosraspeln
- 3 Eiweiße
- 1 Limette
- 225 g Puderzucker
- 60 g Mehl
- 50 Backoblaten (Durchmesser: 4 cm)

1. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und abkühlen lassen.
2. Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.
3. Eiweiß in eine Schüssel geben. Limette heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Limette auspressen. 1 TL Limettensaft zum Eiweiß geben und mit den Quirlen des Handrührers sehr steif schlagen. Kokosraspel, abgeriebene Limettenschale und den restlichen Limettensaft dazugeben.
4. Puderzucker und Mehl sieben. Die Mischung nach und nach unter ständigem Weiterschlagen in den Eischnee geben.
5. Ein Backblech mit Backoblaten auslegen. Dabei in die Mitte der Oblatenunterseiten etwas Butter tupfen und auf dem Backblech festkleben, damit sie beim Belegen nicht verrutschen.
6. Mit zwei Teelöffeln etwa 1 TL Makronenmasse auf die Oblaten geben. Im Backofen etwa 10 Minuten hellgelb backen. Die Makronen vom Backblech heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. Profis können die Makronen mit Schokolade verzieren oder mit kandierten Früchten oder Nüssen belegen. Auch Streusel oder Cranberries eignen sich. Der Klassiker ist aber der pure Genuss!