

Vegane Kokosmakronen

Zutaten für ca. 20 Stk.:

265 g feine Kokosraspeln

¼ TL gemahlene Bourbon Vanille

30 ml Ahornsirup

10 g Kokosöl (geschmolzen)

75 g dunkle Schokolade

So geht's:

1. Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
2. Kokosraspeln in einem Mixer oder mit einem Pürierstab noch feiner mixen, sodass das Fett leicht austritt und sie zwischen den Fingern formbar werden.
3. Ahornsirup, Kokosöl und Vanille hinzugeben und gut vermischen.
4. Die Masse mithilfe eines Portionierlöffels, falls nicht vorhanden mit zwei Teelöffeln, zu kleinen Halbkugeln oder ovalen Häufchen formen und dabei gut zusammenpressen.
5. 8-10 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier backen, bis es an den Rändern leicht bräunlich wird. Dann komplett auskühlen lassen, am besten über Nacht stehen lassen.
6. Schokolade langsam über einem Wasserbad schmelzen und die Kokosmakronen entweder mit der flachen Halbkugel-Seite oder mit der einen Hälfte, je nach Geschmack, in die Schokolade tauchen. Auf einem Gitter oder Backpapier vollständig trocknen lassen.

Guten Appetit!