

Lübecker Kokosmakronen (etwa 50 Stück)



Zutaten:

250 g Kokosraspel
5 Eiweiße
250 g Puderzucker
400 g Marzipan-Rohmasse
abgeriebene Schale von einer ½ Zitrone
2 EL Rum
½ Flaschen Rum-Aroma
◇
½ Tasse Zucker
100 g Schokoladen-Fettglasur

Zubereitung:

Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte des gesiebten Puderzuckers mit der Marzipan-Rohmasse und dem Eischnee verrühren. Die Kokosraspel, den restlichen Puderzucker, die Zitronenschale und den Rum sowie das Rum-Aroma zufügen und alles zu einem grobflockigen, zähflüssigen Teig verarbeiten.

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und walnussgroße Kügelchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen. Die Makrönchen mit dem Zucker bestreuen und auf der mittleren Schiene 17-20 Minuten backen; sie sollen außen eine braune Kruste haben, innen aber weich bleiben. Auf einem Kuchengitter nach dem Backen alles abkühlen lassen.

Die Schokoladenglasur im Wasserbad zerlassen und die Makrönchen zu einem Drittel eintauchen und zum Trocknen der Glasur auf ein Kuchengitter legen.