

Zutaten für 30-35 Stück:

2 Eiweiß* Gr. M auf Zimmertemp. (=60 g) + Prise Salz
1 Dose gezuckerte Kondensmilch (=397 g)
260 g Kokosraspeln
Jeweils ½ TL Orangen- und Zitronenabrieb
1 Msp. Vanille
1 Pkg. Backoblaten mit 4 cm Durchmesser
Optional: Makronator zum Formen

*Falls euer Eiweiß mehr wiegt, z.B 70 g,
dann verwendet ihr 270 g Kokos!

Schokoglasur zum Dekorieren



Zubereitung:

- 1) Mixt das Eiweiß mit der Prise Salz cremig.
- 2) Unter Rühren fügt ihr die Kondensmilch hinzu und hebt portionsweise die Kokosraspeln unter. Die Masse ist weder flüssig, noch trocken (siehe Video).
- 3) Bereitet eine kleine Schüssel mit Wasser vor, ein Stück Küchenrolle, ein Blech mit Backpapier ausgelegt und die Masse. Taucht den Makronator (alternativ Kaffee-Messlöffel oder andere abgerundete Löffel) ins Wasser ein, lasst sie am Papier abtropfen und befüllt sie bis oben hin mit der Masse. Legt eine Oblate drauf, dreht den Löffel um und mit dem Hebel am Makronator befreit ihr die Makrone. Legt sie aufs Blech und fahrt fort, bis die Masse aufgebraucht ist.
- 4) Backt sie im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad O/U Hitze ca. 15-20 min bzw. bis sie an der Oberfläche stellenweise eine leicht bräunliche Färbung erhalten.
- 5) Sie sind jetzt fertig, aber ihr könnt sie zusätzlich mit Schokoglasur verschönern. Dafür einfach Glasur über dem Wasserbad schmelzen, in einen Spritzbeutel füllen, eine kleine Öffnung einschneiden und mit schnellen links-rechts Bewegungen ein Muster auf den Makronen zaubern. Zusätzlich könnt ihr auch die Unterseite der Makronen in Schokolade tunken.
- 6) Stellt sie kühl, bis die Glasur angezogen hat und serviert sie auf Zimmertemperatur. Lagert sie in Metallboxen, die ihr mit Küchenrolle auslegt, an einem kühlen Ort.
Haltbarkeit: mind. 2 Wochen.

Sastojci za 30-35 puslica:

2 bjelanjka* veličine M na sobnoj temp. (=60 g) + prstohvat soli

1 konzerva zaslađenog kondenzovanog mlijeka (=397 g)

260 g kokosa

po ½ kašičice korice od narandže i limuna
na vrh noža vanilije

1 pak. oblatni za keksiće, promjer 4 cm

Opcionalno: makronator za oblikovanje

*ako su vaši bjelanci teži, npr. 70 g,
onda koristite 270 g kokosa!



Priprema:

1) Bjelanjke izmiksajte sa prstohvatom soli dok ne postanu kremasti.

2) Uz miksiranje polako dodajte kondenzovano mlijeko. Laganim pokretima i ručno umiješajte kokos. Masa nije niti tečna niti suha (pogledajte u videu).

3) Pripremite manju posudu sa vodom, komad kuhinjskog papira, pleh obložen pek papirom i smjesu. Makronator (alternativno kašičicu za mjerenje kafe, drugu polukružnu kašiku ili male kašičice) umočite u vodu, ostavite da se ocijedi na papiru i napunite smjesom do vrha. Stavite oblatnu na smjesu, okrenite kašiku i malom spravicom na makronatoru oslobodite puslicu. Stavite ih na pleh i nastavite dok ne potrošite smjesu.

4) Pecite ih u zagrijanoj rerni na 175 stepeni g/d grijači oko 15-20 minuta ili dok ne dobiju lagano svijetlo-smeđu boju na površini.

5) Gotovi su, ali možete ih dodatno uljepšati čokoladnom glazurom. Jednostavno otopite glazuru na pari, prebacite je u špric kesicu, urežite mali otvor i brzim pokretima lijevo-desno napravite mustru na puslicama. Donji dio također možete umočiti i u čokoladu.

6) Ostavite u frižideru dok se glazura ne stegne i poslužite na sobnoj temperaturi. Čuvajte ih u metalnim kutijama, obloženim kuhinjskim papirom, na hladnom mjestu. Rok trajanja: najmanje 2 sedmice.