KOKOSMAKRONEN

SEHR SAFTIG!

8 Eiweiße	ganz steif schlagen.
300g Zucker	und
2 Pck Vanillinzucker	zugeben und weiter rühren, bis der Zucker gelöst ist.
130g Quark	und
8 Tr Bittermandelöl	und
400g Kokosraspel	unterheben und mithilfe von zwei Löffeln auf
Oblaten	häufen.
	Bei 175° (Umluft) 10-12 Minuten backen.
	Ergibt ca. 100 Makronen.

CAFE KIDZ