

## Kokosmakronen - Familienrezept



### Zutaten:

- 1 Tasse flüssiges Kokosfett (Markenprodukt)**
- 1 Tasse Zucker**
- 3 Tassen Kokosflocken**
- 1 ½ Tassen Mehl**
- 2 Eier**
- ½ TL Backpulver**

**Tassengröße: normale Kaffeetasse**

### Zubereitung:

- 1. Den Ofen auf 175° C vorheizen.**
- 2. Das Kokosfett in einen Topf geben und bei geringer Hitze auflösen und etwas abkühlen lassen.**
- 3. Den Zucker, die Kokosflocken, das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel geben und vermischen.**
- 4. Die Eier ebenfalls untermengen.**
- 5. Nun das noch flüssige, abgekühlte Fett unter Rühren (am besten mit einem Kochlöffel) nach und nach vorsichtig zu den anderen Zutaten geben. Ist das Fett zu heiß, dann stockt da Ei.**
- 6. Mit zwei Esslöffeln oder am besten mit den Händen kleine Häufchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.**
- 7. Auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen, bis die Makronen leicht gebräunt sind.**