

Limetten-Kokos-Makrönli

ERGIBT CA. 25 STÜCK

2 Eiweiss

2 Prisen Salz

100 g Zucker

120 g Kokosraspel

2 EL Limettensaft

1. Backofen auf 160 °C vorheizen.

Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker portionenweise begeben und Masse weiterschlagen, bis sie glänzt. Kokosraspel darunterheben. Limettensaft unter die Masse mischen.

2. Aus der Masse ca. baumnussgrosse Häufchen formen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech in einem Abstand von ca. 3 cm geben. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen.

TIPP Die Makrönli sind in einer gut verschliessbaren Dose an einem kühlen Ort 2 bis 3 Wochen haltbar.

ZUBEREITUNG ca. 15 Minuten
+ ca. 15 Minuten backen

Pro Stück ca. 1 g Eiweiss, 3 g Fett,
5 g Kohlenhydrate, 200 kJ/40 kcal