



## Kokos- und Schoko-Makronen

### Zutaten

130 g kaltes Aquafaba (Kichererbsenwasser)

110 g Kokosblütenzucker

200 g Kokosraspel

0.5 Teelöffel Johannisbrotkernmehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Esslöffel veganer Quark

0.5 Stück(e) abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

2 Esslöffel Kakaopulver

50 g vegane Zartbitterschokolade

---

### Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor.

2.

**Kochzeit:** 1 h 30 min

**Gesamtzeit:** 1 h 30 min

**Portionen:** 1

Gib das kalte Aquafaba in eine saubere Schüssel und schlage es auf, bis es steif wird. Genau richtig ist es, wenn sich Spitzen bilden, sobald du das Rührgerät heraushebst. Lasse den Kokosblütenzucker langsam einrieseln, während du weiter rührst.

3.

Gib nun auch das Johannisbrotkernmehl und das Backpulver hinzu und schlage alles so lange, bis sich der Kokosblütenzucker aufgelöst hat.

4.

Hebe mit einem Teigschaber die Kokosraspel, den Quark und die Zitronenschale unter. Sobald sich alles verbunden hat, bist du fertig!

5.

Teile den Teig in 2 gleichgroße Teile und hebe unter einen Teil 2 EL Kakaopulver unter.

6.

Lege ein Backblech mit Backpapier aus und forme mit 2 Teelöffeln kleine Kugeln aus beiden Teigen. Platziere sie ein Stückchen auseinander, die Makronen verlaufen ein wenig.

7.

Gib das Backblech für 10 Minuten auf der mittleren Schiene in den Ofen. Drehe anschließend die Temperatur auf 100°C herunter und

lasse sie weitere 40-50 Minuten backen. Die Makronen sind fertig,  
wenn die Kokosmakronen eine leichte Bräunung erhalten.

8.

Lasse die Makronen gut auskühlen. Schmilz in der Zwischenzeit  
die Zartbitterschokolade im Wasserbad und tauche die  
Schokomakronen mit dem Boden in die Schokolade.

Viel Spaß beim Nachbacken!