

Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (<https://www.adventskalender.net>)

Startseite > Lübecker Kokosmakrönchen

Lübecker Kokosmakrönchen

Zutaten:

400 Gramm Marzipanrohmasse
170 Gramm Kokosraspeln
250 Gramm Puderzucker
100 Gramm Schokoladen-Fettglasur
1/2 Tasse Zucker
5 Eiweiß
2 Esslöffel Rum
abgeriebene Schale 1/2 Zitron

Zubereitung:

Die Kokosraspeln zwischen den Handflächen zerreiben, auf ein Backblech streuen und bei 100°C im geöffneten Backofen 20 Minuten trocknen lassen.

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte des gesiebten Puderzuckers mit der Marzipanrohmasse und dem Eischnee verrühren.

Die Kokosraspeln, den restlichen Puderzucker, die Zitronenschale und den Rum zufügen und alles zu einem grobflockigen, zähflüssigen Teig verarbeiten.

Den Backofen auf 150°C vorheizen.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und walnussgroße Kügelchen auf das Backblech spritzen.

Die Makrönchen mit dem Zucker bestreuen und auf der mittleren Schiebeleiste 20 Minuten backen - sie sollen aussen eine braune Kruste haben, innen aber weich bleiben.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Schokoladenglasur erstarren lassen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.weihnachtsplaetzchen.de).

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/luebecker-kokosmakroenchen>