

# Barbara backt

## Kokosberge

«Ich behaupte: Diese Makronen stellen alle Varianten, die Sie bisher gegessen haben, in den Schatten. Das Erfolgsgeheimnis? Abgeriebene Orangenschale, Rosenwasser - und etwas Geduld.»

| Zutaten (für ca. 45 Stück)  | Zubereitung   |
|---|---|
| 125 g Rohrzucker<br>140 g Kokosflocken<br>4 Eiweiss<br>abgeriebene Schale einer Orange<br>125 g Puderzucker<br>15 g Dinkelmehl<br>1 – 2 TL Rosenwasser<br>Backoblaten (Durchmesser: 4 bis 5 cm)<br>Evtl. dunkle Kuvertüre | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Blech mit Backtrennpapier belegen und Oblaten darauf verteilen.</li><li>2. Rohrzucker, Kokosflocken, Eiweiss sowie Orangenschale mischen und über einem Wasserbad unter ständigem Rühren auf ca. 70 Grad erwärmen, dann vom Wasserbad nehmen.</li><li>3. Den Puderzucker mit dem Mehl sieben und unter die Kokosmasse rühren. Auf 30 Grad abkühlen lassen.</li><li>4. Das Rosenwasser unterrühren. Die Masse in einen Dressiersack füllen und auf die Oblaten spritzen. Ca. 10 Min backen und auskühlen lassen.</li><li>5. Evtl. tauchen Sie die Guetsli noch minim in die geschmolzene Kuvertüre, vielleicht aber gefallen sie Ihnen auch nature besser.</li></ol> |

