



## Kokos-Pistazien-Makronen

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

---

150 g Kokosflocken (eingeweicht und ausgedrückt)	180 g Pistazien (roh)
100 g Zucker	1,5 EL Speisestärke
1 TL Vanilleextrakt	1 Ei
1 Eiweiß	1 Prise Salz
150 g dunkle Schokolade	

### Zubereitung

- 
1. Ofen auf 180°C vorheizen.
  2. Kokosflocken in einer Schüssel mit warmen Wasser oder Milch bedecken und für ca. 5 Minuten einweichen lassen.
  3. Anschließend in einem Sieb abtropfen und die überschüssige Flüssigkeit ausdrücken.
  4. Die Kokosflocken in eine Teigschale geben. Pistazien fein hacken und zur Seite stellen.
  5. Ei und Eiweiß zusammen in einer kleinen Schüssel mit einem Rührer aufschlagen.
  6. Pistazien mit Zucker, Stärke, Vanille, geschlagenem Ei und Salz in die eingeweichten Kokosflocken rühren.
  7. Backblech mit Backpapier belegen. Die Kokosmischung zu kleinen Kugeln formen und auf dem Blech platzieren.
  8. Für ca. 25-30 Minuten goldbraun backen. Die Kugeln herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.
  9. Schokolade schmelzen und die Makronen darin eintauchen und anschließend auf dem Backblech trocknen lassen.