Raffaelo Makronen



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

Sind recht schwer zu formen und behalten die form recht schwer.
Werden Leicht hart!

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
4	Eiweiß	
200g	Zucker	
1 TL	Zitronensaft	
250g	Kokosraspel	
1 Pkg.	Obladen	
1 Pkg.	Konfekt, (Raffaelos), ca. 230g	

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	ca. 30
Ruhezeit	
Backzeit	ca. 20
Gesamtzeit	ca. 50

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und den Zitronensaft hinzufügen. Zum Schluss die Kokosraspel unterrühren. Die Raffaelos halbieren (wenn man vorsichtig drückt, findet man die Nahtstelle der Waffeln). Auf jede Oblate jeweils ein halbes Konfekt setzen und mit 1 TL der Kokosmasse kuppelförmig abdecken. Dabei empfiehlt es sich, immer ein Schälchen mit Wasser stehen zu haben, denn wenn man die Fingerspitzen etwas anfeuchtet, lässt sich die Masse einfacher formen. Das Ganze dann bei 160°C (Ober-/Unterhitze) 20 Minuten backen, bis die Makronen eine leichte goldgelbe Färbung erhalten.

Revision #1
Created 23 June 2023 09:41:41 by Andre
Updated 23 June 2023 10:17:28 by Andre