

Ihr Oblaten-
Bäcker

Küchle[®]

Seit **150**
JAHREN



Kokosmakronen mit Curry



Zutaten für 25 Portionen:

125 g feine Kokosraspeln
200 g Puderzucker
feiner Schalenabrieb von 1 Bio-Zitrone
4 flüssige Eiweiße
2 EL Mehl
ca. 35 Küchle-Backoblaten (40 mm Ø)
150 g Vollmilch-Schokolade
ca. 2-3 TL Currypulver

Kokosraspel, Zucker, Zitronenschale und Eiweiße miteinander verrühren und in einem Topf unter ständigem Umrühren auf etwa 70 °C erhitzen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Ofen auf 160 °C vorheizen. Mehl unter die abgekühlte Makronenmasse rühren. Mit dem Küchle-Plätzchen-Portionierer Teigportionen aufnehmen, diese auf die Küchle-Backoblaten geben und mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im Ofen etwa 20 Minuten backen. Davon die letzten 5 Minuten bei leicht geöffneter Ofentür.

Schokolade klein hacken und in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Makronen bis zur Hälfte in die flüssige Schokolade tauchen, auf ein Gitter setzen und mit einer kleinen Prise Currypulver bestreuen. Schokolade fest werden lassen.