

Kokos-Ingwer- Makronen mit Kurkuma

Tutti i Sensi



Panasonic

www.panasonic.com

Art: Backen
Schwierigkeitsstufe: Einfach

Dauer Zubereitung: 30 Minuten
Dauer insgesamt: 45 Minuten

Zutatenliste (für 50 Makronen):

20 g frisch geriebener Ingwer
240 g Zucker
170 g Eiweiß (zirka 5 Eier, Größe M)
200 g Kokosraspeln
½ Tl Kurkuma
4 Limetten (Abrieb)

Küchengeräte bereitstellen:

Panasonic Induktionskochfeld mit Genius Sensor
Panasonic 3-in-1-Kompaktbackofen
Spritzbeutel
Backblech mit Backpapier
Metallschüssel für Wasserbad
Kuchengitter

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Ingwer schälen und fein hacken. Ingwer, Zucker, Eiweiß, Limettenabrieb und Kokosraspeln in einer Metallschüssel vermischen. Die Masse über einem Wasserbad bei 95 Grad unter Rühren erhitzen, bis sie leicht glasig wird. Die Makronenmasse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und 50 kleine Portionen von etwa 3 Zentimeter Durchmesser auf das Backblech spritzen.

Die Kokos-Ingwer-Makronen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene etwa 15 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und nach Belieben mit Schokoladen- oder Zitronenglasur verzieren.

Rezept vom 24.2.2016