

Einfache vegane Kokosmakronen (5-Zutaten)

Super leckere, einfach gemachte Kokosmakronen, fertig in 30 Minuten vom Start bis zum Ende. Einfach und schnell gemacht.



Vorbereitungszeit	20 Minuten
Zubereitungszeit	10 Minuten
Gesamtzeit	30 Minuten
Servings	20 Makronen

Calories 116kcal

Zutaten

- 3 Tassen Kokosraspeln
- ¼ TL Bourbon Vanille gemahlen
- 2 EL Ahornsirup
- 1 EL Kokosnussöl geschmolzen - Alternativ: anderes hochohitbares geschmacksneutrales Öl
- 75 g dunkle vegane Schokolade

Anleitungen

1. Ofen auf 175 °C vorheizen und ein Backblech leicht einfetten. Alternativ mit einer Dauerbackmatte oder Backpapier auslegen, die Böden werden dann aber nicht so braun und karamellisieren nicht so stark.
2. Kokosnussraspeln in einen Food Processor geben und so lange auf höchster Stufe mixen, bis die Raspeln etwas zerfallen sind, cremig und vor allem formbar geworden sind. Dieser Schritt ist wichtig!!! Wenn die Kokosraspeln zu kurz gemixt werden und nicht sämig sind, können sie nicht gut geformt werden. Vorsicht!!! Nicht zu lange mixen, sonst entsteht Kokosnussbutter. Das wäre dann ein Schritt zu viel.
3 Tassen Kokosraspeln
3. Ahornsirup, Kokosöl und Vanille dazugeben und noch einmal gut vermischen.
2 EL Ahornsirup, 1 EL Kokosnussöl, ¼ TL Bourbon Vanille gemahlen
4. Mit einem Esslöffel (für 10 Stück) oder einem Teelöffel (für 20 kleinere Stück) portionieren und in der Hand zu einer Kugel formen. TIPP: Kokosmakronen wirklich gut zusammenpressen, so dass sie wie auf dem Bild eine Halbkugel formen. Ich nehme dazu einen Portionierlöffel.
5. 8-10 Minuten backen bei  175 °C Umluft oder  195 °C Ober-Unterhitze, bis die Enden schön gebräunt sind. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
TIPP: Kokosmakronen wirklich vollständig auskühlen lassen, wenn sie warm verarbeitet werden, zerbröseln sie. Ich lasse sie oft einfach über Nacht stehen oder gebe sie für 10 Minuten ins Gefrierfach, bevor ich sie mit Schokolade verziere.
6. Schokolade *vorsichtig* im Wasserbad schmelzen und die Böden der Makronen in Schokolade eintauchen. Auf einem Abtropfgitter oder Backpapier fest werden lassen.
75 g dunkle vegane Schokolade
7. Die Makronen halten sich einige Tage auf dem Plätzchenteller. Für eine längere Lagerung luftdicht verschließen und an einem kühlen, trockenen Ort lagern.

Wir würden uns über ein Kommentar und eine Bewertung freuen: <https://www.veganevibes.de/5-zutaten-einfache-vegane-kokosmakronen/>

