



## Straciatella-Ingwer-Kokosmakronen

### **Zutaten:**

4 Eiweiß  
1 Prise Salz  
250 g Puderzucker  
200 g Kokosflocken  
200 g kandierter (Soft-)Ingwer  
100 g Zartbitterkuvertüre  
2 TL Zitronensaft  
1 EL Mehl

### **Zubereitung:**

Den Ingwer in kleine Würfel (ca. 5 mm) schneiden, die Kuvertüre in kleine Stückchen hacken (nicht zu fein).

Das Eiweiß zu Schnee mit der Prise Salz steif schlagen, nach und nach den Zitronensaft und den mit dem Mehl gemischten Puderzucker einrühren. Die Kokosflocken, die Ingwer- und die Schokoladenstückchen zugeben und den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Bei 130° Celsius etwa 30 Minuten backen.

*Exotische Schärfe machen diese Kokosmakronen zu etwas Besonderem!*