



Vegane Kokos-Makronen

aus Aquafaba



Zutaten für 1 Blech:

vegane Eischnee

- 1 Dose Kichererbsenwasser (ca. 180 g)
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL Tapioka Stärke
- 10 ml Zitronensaft

Das Kichererbsenwasser in einer Schale auffangen und mit dem Zitronensaft, dem Vanillezucker und der Stärke 8 – 10 Minuten gut aufschäumen.

Sobald der Eiweiß-Test gelingt und das Eiweiß auch bei umgedrehter Schüssel in der Schale bleibt, ist der Eischnee fertig.

Außerdem

- 2 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 Vanilleschote
- 180 g Puderzucker
- 250 g Kokosraspeln
- 100 g vegane Zartbitterschokolade

Die Kokosraspel, das Mark einer Vanilleschote, das Bittermandelaroma und die Stärke vorsichtig unter den Eischnee heben. Mit einem Löffel oder Eisportionierer kleine Portionen der Kokosmasse auf ein Blech mit Backpapier setzen und diese im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 – 25 Minuten backen, je nachdem wie hell Du deine Makronen haben möchtest.

Inzwischen die Schokolade im Wasserbad schmelzen und über die fertigen Makronen geben. Wahlweise/ zusätzlich kannst du die Makronen auch von der Unterseite in die Schokolade tauchen.