



Kokosmakrönchen mit dem Thermomix TM31

... das köstliche Kaffeegebäck



Rezepte zur Herstellung von Kokosmakronen für den Hausgebrauch gibt es viele. Um die Herstellung für den Freizeitbäcker zu vereinfachen, verzichten nahezu alle „Haushaltsrezepte“ darauf, die Kokosmasse abzurösten.

Um eine sehr gute Gebäckqualität zu erzeugen, ist das Abrösten der Masse jedoch unumgänglich. Mit dem umseitigen Rezept und der Arbeitsanleitung ist das Abrösten der Kokosmasse mit dem Vorwerk Thermomix TM31 wirklich ein Kinderspiel. Einmal ausprobiert und Sie werden so begeistert sein, dass dieses Kokosmakronen-Rezept fortan einen festen Stammplatz in Ihrem Backprogramm bekommen wird.

Wozu ist das Abrösten wichtig, und was bewirkt das Abrösten der Masse?

Unter ‚abrösten‘ versteht der Fachmann, dass eine Masse unter ständigem und intensivem Rühren auf eine bestimmte Temperatur erhitzt wird; ideal also für den Thermomix!

Der Vorgang des **Abröstens** hat folgende Auswirkungen und Vorteile:

- Die Masse wird **sämig, homogen und bekommt dadurch „Stand“**, d.h. die einzelnen Bestandteile der Masse werden durch den Vorgang miteinander verbunden. Aus der aufgespritzten Masse läuft z.B. keine Zuckerlösung aus.
- Durch die intensive Bearbeitung während des Abröstens wird Luft unter die Masse gearbeitet. Das trägt dazu bei, dass **das Gebäck während des Backens gelockert** wird.
- Der Zucker in der Masse löst sich vollständig auf. Das Gebäck bekommt dadurch beim Backen **einen schönen Glanz**
- Das Gebäck ist nach dem Backen **innen saftig und außen knusprig**.

Kokosmakrönchen 3 Bleche (mit dem Thermomix TM31)

Beschreibung	Zutaten	Menge
Rühraufsatz einsetzen. Zucker, Eiweiß und Vanillezucker einfüllen und 3 Minuten / Stufe 4 / 60°C rühren. Kokosraspel einfüllen und weitere ca. 5 Minuten / Stufe 3 / 90°C rühren (den Rührvorgang stoppen, sobald die Temperatur erreicht ist.). Die fertige Kokosmasse in eine Schüssel umfüllen und verarbeiten.	Zucker	520 gr.
	Eiweiß	330 gr.
	Vanillezucker (1 Päckchen)	6 gr.
	Kokosraspel	400 gr.
	Summe	1.256 gr.

Backen (im vorgeheizten Backofen)

Backtemperatur	175° C / ohne Umluft
Backzeit	25 Minuten

Tipp! Kokosmakronen lassen sich sehr gut auf Vorrat herstellen und bleiben in einer verschlossenen Dose ohne weiteres für 7 - 10 Tage frisch. In kleine Zellglasbeutel verpackt, sind die selbst hergestellten Kokosmakrönchen ein nettes Mitbringsel.



Nach dem Abrösten mit dem Thermomix die abgeröstete Masse in den Spritzbeutel mit 14er Lochtüle einfüllen und ...



... zu gleichmäßigen Kokosmakronen aufdresieren. Das Backblech vorher mit Backpapier auslegen.



Die Backzeit beträgt ca. 25 Minuten. Die Kokosmakronen sind fertiggebacken, wenn diese eine goldbraune Backfarbe bekommen.



Nach dem Backen die Kokosmakronen vollkommen auskühlen lassen und je nach Wunsch zur Hälfte mit Fettglasur oder Kuvertüre überziehen.