



Kokosmakronen

4-5 Eiweiß
250 g Puderzucker
300 g Marzipan - Rohmasse
250 g Kokosraspel
2 EL Rum
1 EL Zitronensaft

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen., Puderzucker zugeben und Marzipan in kleinen Stücken zufügen. Kokosflocken, Rum und Zitronensaft zugeben.

Masse mit zwei Teelöffeln abstechen, auf ein Backblech setzen und bei ca. 150 Grad ca. 15 Minuten backen.

Haselnusskekse

250 g Mehl
1 Teel. Backpulver
2 Eigelb
150 g Zucker
3 Tropfen Bittermandelöl
ca. 4 Eßl. Milch
100g Butter
200g gem. Haselnüsse

einen Mürbeteig zubereiten, zur Rolle formen und kleine Scheiben abschneiden und auf ein Backblech setzen.

Bei ca. 180 Grad 10 Minuten backen

Schokokekse

100g Mehl

ca. 80 g gem. Mandeln

100g Butter

1-2 Eßl. Milch

2 Eigelb

125 g Zartbitterschokolade

aus den Zutaten einen Knetteig zubereiten. Die Schokolade raspeln oder klein hacken und zum Schluss zufügen.

Mit einem Teelöffel kleine Mengen abstechen und auf ein Backblech setzen.

Bei 150Grad ca 10 Minuten backen