

Kokos-Karamell-Makronen ohne Backen

Kokos-Makronen in geil! Köstliches Kokos trifft auf sahniges Karamell und wird getoppt mit Schokolade und Meersalz. Eine köstliche Mischung – einfach nur YUMMY!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 10 Min. · Gesamtzeit 40 Min.

Zutaten

250 g weiche Karamell-Sahne-Toffees (z. B. Sahne-Muh-Mus“)

4 EL Milch

60 g Butter

200 g Kokosraspeln

200 g Kuvertüre (weiß und/oder Vollmilch)

1 TL Meersalzflocken

Zubereitung

1. Gebt 250 g weiche Karamellbonbons, 4 EL Milch und 60 g Butter in einen Topf und schmelzt die Bonbons ganz langsam bei niedriger Hitze.
 2. Rührt dann 200 g Kokosraspeln ein und nehmt den Topf vom Herd.
 3. Legt ein Backblech oder eine große Platte mit Backpapier aus und fangt dann an, mit einem Teelöffel Makronen zu formen. TIPP: Wenn ihr den Löffel mit ein bisschen Öl einpinselt (es sollte ein geschmacksneutrales Öl sein / z. B. Sonnenblumenöl), lösen sich die Makronen leichter vom Löffel. WICHTIG: Drückt die Masse nicht zu fest, sonst werden die Makronen nachher zu hart.
 4. Lasst die Makronen abkühlen.
 5. Schmelzt 200 g Kuvertüre (wie und/oder Vollmilch) überm Wasserbad und rührt dann ca. 1 TL Meersalzflocken ein.
 6. Sprenkelt die Kuvertüre über die Makronen oder taucht die Makronen mit dem Boden in die flüssige Kuvertüre.
 7. Gebt sie anschließend zurück aufs Backpapier und lasst die Kuvertüre fest werden.
-