**Kokosbusserl (Witzigmann)**

Ca. 25 – 30 Stück

125 g Kokosraspeln

250 g Zucker

140 g Eiweiß

 Orangenabrieb

 Zitronenabrieb

15 g Mehl

25-30 Stk. Oblatten

 Zartbitterkuvertüre zum überziehen

* Alle Zutaten bis auf das Mehl in eine Schüssel geben
* Auf einen leicht kochenden Wasserbad die Masse auf 70°C erhitzen (darf auf keinen Fall kochen)
* Nun die Masse in eine Schüssel füllen und auf 40°C abkühlen lassen
* Den Backofen auf 160°C vorheizen
* Das Mehl unter die abgekühlte Masse rühren
* Mit dem Spritzbeutel (große Lochtülle) Makronen auf die Oblatten dressieren
* Die Kokosmakronen leicht antrocknen lassen und ca. 15 min. backen
* Die Böden der ausgekühlten Makronen in Kuvertüre tauchen

Zum trocknen auf Backpapier setzen

Beim Lagern einige Apfelspalten in Keksdose geben