# Kokosmakronen

„Schneeflöckchen, Weißröckchen“ mag man am liebsten singen, wenn man diese süßen Kokosflöckchen aus dem Backofen holt!

Für **40** Stück

## Zutaten

120 g Birkenzucker
Mark von 1 Vanilleschote
Schale von 1 Bio-Limette
3 Eiweiß (Größe M)
Salz
200 g Kokosraspeln

## Außerdem

Universal-Küchenmaschine
Silikonbackmatte

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Silikonbackmatte auf einem Backblech bereitlegen. Den Birkenzucker in der Küchenmaschine zu Puderzucker verarbeiten. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Die Limette waschen und die Schale fein abreiben.
2. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz aufschlagen. Unter das Eiweiß die Kokosraspeln und den Puderzucker heben. Zum Schluss das Vanillemark und die Limettenzeste dazumischen. Mithilfe zweier Teelöffel 40 kleine Häufchen gleichmäßig auf die Silikonmatte setzen. Die Makronen im Ofen 12 Minuten backen. Komplett abkühlen lassen, bevor man sie von der Backmatte nimmt.



# Vanillekipferl

Ein Klassiker, der auf dem Plätzchenteller unter dem Weihnachtsbaum auf keinen Fall fehlen darf!

Für **35** Stück

## Zutaten

Mark von 1 Vanilleschote
120 g Mandelmehl
80 g gemahlene Mandeln
1 Messerspitze Backpulver
120 g Birkenzucker
120 g Butter
2 Eigelb (Größe M)

## Außerdem

Universal-Küchenmaschine

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Das Mandelmehl, die gemahlenen Nüsse, das Vanillemark und das Backpulver vermischen und mit 70 g Xylit bzw. Birkenzucker, der Butter und den zwei Eigelben zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt, mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Aus dem Teig 35 kleine Kugeln formen, diese zwischen den Händen ausrollen und in die klassische Kipferlform bringen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiene im Ofen 10 Minuten goldgelb backen.
3. In der Zwischenzeit die übrigen 40 g Xylit in der Küchenmaschine zu feinem Puderzucker verarbeiten und in eine Schüssel umfüllen. Die Kekse nach dem Backen kurz abkühlen lassen und dann lauwarm im Puderzucker wälzen.