Kokosmakronen met rum en hazelnoten

Ingrediënten

2 Stuk(s) Eiwit
1 pak(ken) Koopmans Kokosmakronen
60 g Hazelnoten
50 g Pure chocolade
1 el (eetlepels) Dr. Oetker Aroma Rumsmaak

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak (met glad spuitmondje)

1. Receptvideo Kokosmakronen met rum en hazelnoten

2. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C) en bekleed de bakplaat met bakpapier.

3. Kokosmakronen maken

Doe de **eiwitten (2 stuks)** samen met de mix voor **Koopmans Kokosmakronen (1 pak)** in een beslagkom.

Mix het geheel met de mixer met garden op de laagste stand goed door elkaar.

Hak de **hazelnoten (60 g**, houd 12 hazelnoten achter) en de **pure chocolade (50 g)** fijn en meng samen met de **Dr. Oetker Aroma Rum (1 el)** door het beslag.

Vul een spuitzak met het kokosmengsel en verdeel het beslag vervolgens over de bakplaat in 4 rijen van 3, zodat er 12 porties op de bakplaat liggen.

> Heb je geen spuitzak dan kun je het beslag ook prima met twee grote theelepels over de bakplaat verdelen.

4. Kokosmakronen bakken

Druk op iedere kokosmakroon één van de achtergehouden hazelnoten.

Plaats de bakplaat met kokosmakronen op de richel iets onder het midden van de oven.

Bak in 15 tot 20 minuten gaar en goudbruin.