

Zutaten (für 45 Stück):

1 walnussgroßes Stück Ingwer

frischer Ingwer Limetten waschen, Schale abreiben, Saft auspressen.

40 g kandierter Ingwer

Eiweiß mit Salz und 2 EL Limettensaft steif schlagen.

1 Limette

Zucker einrieseln lassen. Kokosraspeln, Ingwer und Limettschale unterheben, kurz quellen lassen.

2 Eiweiß

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech 45 Häufchen

1 Prise Salz

setzen. Im vorgeheizten Ofen (180 Grad) 8 bis 10 Minuten

140 g Zucker

backen. Abkühlen lassen. Kuvertüre schmelzen, Makronen

180 g Kokosraspeln

mit der Spitze eintauchen.

100 g Zartbitter-Kuvertüre

mit der Spitze eintauchen.

Außerdem: Backpapier

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus
ca. 20 Minuten Wartezeit

Pro Stück ca. 41 kcal (= 171 kJ), 1 g Eiweiß, 2 g Fett,
5 g Kohlenhydrate, 1 g Ballaststoffe