

Juggeruckbienen

Rekka + LoHear W:thig II/II

- Zutaten (für 45 Stück):  
1 wahnussgroßes Stück <sup>1/2</sup>  
frischer Ingwer  
40 g kandierter Ingwer <sup>20g</sup>  
1 Limette <sup>1/2</sup>  
2 Eiweiß <sup>1</sup>  
1 Prise Salz <sup>1/2</sup>  
140 g Zucker <sup>70g</sup>  
180 g Kokosraspeln <sup>90g</sup>  
100 g Zartbitter-Kuvertüre <sup>50g</sup>  
Außerdem: Backpapier

**Zubereitung:** Frischen und kandierten Ingwer fein hacken. Limetten waschen, Schale abreiben, Saft auspressen. Eiweiß mit Salz und 2 EL Limettensaft steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Kokosraspeln, Ingwer und Limettenschale unterheben, kurz quellen lassen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech 45 Häufchen setzen. Im vorgeheizten Ofen (180 Grad) 8 bis 10 Minuten backen. Abkühlen lassen. Kuvertüre schmelzen, Makronen mit der Spitze eintauchen.

**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