

# PINA COLADA MAKRONEN

Posted on 27. November 2016



Kokosmakronen gehören bei vielen Menschen jedes Jahr traditionell zur Weihnachtsbäckerei dazu.

Auch bei uns gab es die leckeren, saftigen Makronen bisher jedes Jahr. Mal mit Schokolade dekoriert und mal ohne. Dieses Jahr habe ich mal eine ganz neue Variante, nämlich Pina Colada Makronen gebacken. Eigentlich denke ich bei diesem Namen gleich an Cocktail, Sommer, Urlaub und Karibik...

Passen dann Pina Colada Makronen überhaupt in die Weihnachtszeit?

Ich finde ja! Denn Zutaten wie Rum und kandierte oder getrocknete Früchte sind eigentlich typisch für Weihnachtsgebäck oder Naschereien der Adventszeit.

Also gibt es dieses Jahr mal Kokosmakronen mit einem Hauch Karibik. Die Aromen aus Rum und fruchtiger Ananas harmonieren sehr gut mit dem milden Kokosaroma.

Ich bin gespannt, wie sie euch schmecken...



## Zutaten:

(Für ca. 25 Stück)

- 150g kandierte Ananas

- 3 Eiweiß
- 200g Kokosraspeln
- 150g Zucker
- 1 Tl Vanilleextrakt/ 1 Tütchen Vanillezucker
- 1/2 Fläschchen Rumaroma
- 1-2 El weißen Rum
- evtl. etwas abgeriebene Limettenschale (unbehandelt)
- Ca. 25 Backblaten (40mm oder 50mm)

Wenn die Makronen nicht ganz so süß mögt, dann könnt ihr statt kandierter Ananas auch getrocknete Ananas verwenden. Für mich persönlich reicht die natürliche Süße der Früchte völlig aus. Getrocknete Ananas ist in gut sortieren Supermärkten oder in Bio-Märkten/ Naturkostläden erhältlich.

## Zubereitung:

- Zunächst von der Ananas 3-4 Stückchen (je nach Größe) zur Seite legen, diese brauchen wir später noch für die Deko.
- Die restlichen Ananas Stücke mit einem Messer klein hacken. Bei kandierter Ananas empfehle ich auch bei der Zubereitung mit dem Thermomix, diese mit der Hand zu hacken (eigene Erfahrung), da die Masse einfach zu kompakt und klebrig wird und sich schlecht mit den restlichen Zutaten verbindet. Getrocknete Ananas lässt sich recht gut mit dem Thermomix (5 Sek. Stufe 6) oder einem Blitzhacker zerkleinern.
- Die zur Seite gelegten Ananasstücke schneidet ihr in ca. 25 kleinen Stücke.
- Die gehackten Ananasstücke mit dem Zucker, Vanille, evtl. etwas abgeriebene Limettenschale, Rumaroma und Rum sowie den Kokosraspel und den drei Eiweißen in einem Topf unter Rühren vorsichtig erwärmen. Es sollten ca. 50 - 60°C erreicht werden. Ein Thermometer ist nicht unbedingt nötig, ihr solltet aber darauf achten, dass die Makronenmasse nicht zu warm wird, da das Eiweiß sonst gerinnt. (Thermomix ca. 3 Min. /60 °C/ Stufe 2,5 linkslauf)
- Den Backofen auf 100°C Heißluft /120°C O-U-Hitze vorheizen.
- Ein Backblech bereit stellen und die Kokosmakronen Masse mit einem Makronen Portionierer oder 2 Teelöffeln auf die Backblaten portionieren und gleichmäßig auf das Backblech verteilen. Mit einer Gebäckpresse werden die Makronen übrigens auch sehr hübsch.

- Nun werden die zurecht geschnittenen Ananasstücke mittig auf den Makronen platziert- also ein Stückchen pro Makrone. Alternativ könnt ihr diese Stücke aus nach dem Backen mit ein wenig Zuckerguss "festkleben" (20g Puderzucker + 2 TL weißen Rum).
- Wenn das geschafft ist, werden die Pina Colada Makronen für 18-20 Minuten gebacken. Beobachtet sie am besten am Ende der Backzeit, damit sie nicht zu braun werden. Jeder Ofen backt anders.
- Nach der Backzeit lasst ihr sie am besten auf einem Auskühlgitter abkühlen.
- Alternativ könnt ihr die Makronen auch mit einem Stückchen Cocktailkirsche verzieren, wenn ihr diese mögt.

*Bei uns lösen sich immer ein paar Makronen während dem Abkühlen in Luft auf...das muss wohl am Duft im ganzen Haus liegen, der kleine Naschkatzen anzieht...viel Spaß beim Nachbacken!*

