Kokosmakronen nestjes

Ingrediënten

2 Stuk(s) Ei
1 Pak Koopmans Kokosmakronen
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
Paaseitjes (klein, gevarieerd)

Keukenspullen

Muffin bakvorm
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
Mixer met gardes
Theelepel

1. Voorbereiden

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

Vet het muffinblik goed in met boter (het beslag plakt wat). .

2. Makronenbeslag maken

Scheid de **eieren (2 stuks)** en doe de eiwitten samen met de mix uit het **pak Koopmans Kokosmakronen** in een mengkom.

Mix het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar en mix dan nog 2 minuten op de hoogste stand tot een glad beslag. Verdeel het beslag over de mini vormpjes, in elk vormpje ongeveer 1.5 theelepel.

3. Bak en versier je kokosnestjes

Maak een theelepel nat onder de warme kraan en druk met de bolle kant een kuiltje in het beslag zodat er een bakje ontstaat. Bak de bakjes in de oven in 15-20 minuten gaar. Druk na 8 minuten nogmaals met de natte lepel een kuiltje in het beslag. Laat de bakjes helemaal afkoelen en verwarm intussen het **Dr. Oetker Glazuur Choco (1 zakje)**.

Als de bakjes zijn afgekoeld mogen deze uit de vorm. Vul de bakjes met een klein laagje chocoladeglazuur. Laat 1 minuut staan en versier dan met de **paaseitjes**.