

## Meerrettich-Makrönli

---

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
Backen: ca. 10 Min.

700 g **mehlig kochende Kartoffeln**,  
z. B. Matilda, in Vierteln  
**Salzwasser**, siedend

Kartoffeln offen bei mittlerer Hitze weich kochen. Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit unter Hin- und Herbewegen der Pfanne auf ausgeschalteter Platte verdampfen lassen, bis sie weisslich und trocken sind. Heiss durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben

25 g **Butter oder Margarine**  
2 **Eigelb**

1 Esslöffel **frischer Meerrettich**,  
fein gerieben  
nach Bedarf **Salz, Pfeffer, Muskat**

alles gut darunter rühren

25 g **Butter oder Margarine**, flüssig zum Bestreichen

**Formen:** Masse in Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 16 mm Ø) geben.  
Rosetten auf mit Backpapier belegtes Blech spritzen, mit Butter bestreichen.

**Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

