

Rezept

Österreichischer Apfelmakren

Ein Rezept von Österreichischer Apfelmakren, am 15.12.2025

Zutaten

300 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop, Cox Orange)

1/2 Zitrone

1 EL Zucker

15 g frischer Meerrettich

1 Prise Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Äpfel vierteln und gleich mit der Schnittfläche der Zitronenhälfte einreiben. Äpfel fein raspeln, mit Zitronensaft beträufeln, zuckern und mit 1 EL Wasser einige Sekunden aufkochen. Dann abkühlen lassen.

2. Den Meerrettich schälen, reiben, zur Apfelmasse mischen, mit Salz abschmecken und servieren.