

Herzogin-Kartoffeln

Für zwei Personen

350 g Kartoffeln 2 Eigelb 50 g Butter
1 Muskatnuss feines Salz

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser garen. Die Kartoffeln abschütten und zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Ein Eigelb und Butter hinzufügen bis die Masse cremig genug ist, dass man mit einem Spritzbeutel kleine Rosetten spritzen kann. Dann die Kartoffelmasse mit Salz und Muskat würzen.

Aus der Masse kleine Rosetten auf ein Backblech mit Backpapier spritzen, leicht mit dem verrührten zweiten Eigelb bestreichen und etwa 12 Minuten goldgelb backen.

Jan Klose am 05. Oktober 2018