

Herzoginkartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg mehligkochende Kartoffeln, 80 gr Butter, 4 Eigelb, 1 Ei, Salz, 1 Prise Muskatnuß, 1 verquirltes Eigelb.

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln schälen, abspülen und vierteln, knapp mit Salzwasser bedecken und garkochen. Abgießen und unter Rütteln noch einmal auf dem Herd abdampfen.

Die Zubereitung:

Die Kartoffeln durch eine Presse in eine Schüssel geben und mit der Butter in Flöckchen und den Eigelb sowie dem ganzen Ei verrühren. Mit Salz und Muskatnuß abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen. Auf ein gefettetes Backblech in kleinen Kegeln spritzen, mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und im Backofen bei 220° gut 7 Minuten fertigbacken.

Guten Appetit!