

Herzogin Kartoffeln

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln
mehlig kochend
- Salz
- 50 g Butter
- 50 g Ei (1 Stück)
- Muskat, Salz,
Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst die Kartoffeln waschen und in kleine Würfel schneiden. Dann in Salzwasser ca. 20 Minuten garkochen, abgießen, etwas ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Diese Masse in leicht warmen Zustand mit der Butter, und dem Ei gut vermischen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Masse nun in einen Spritzbeutel füllen und mit einer großen sternförmigen Öffnung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech Rosetten aufspritzen.

Die Kartoffelrosetten mit Eigelb einpinseln und in den Ofen geben.



Im Holzbackofen:
Bei 250 °C einschließen
Backzeit: ca. 20 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 250 °C
Unterhitze: 190 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten