École du Goût



# HERZOGIN KARTOFFELN

## ZUTATEN

**Zutatenliste für 6 Personen:**

800 g Kartoffeln

1 Prise Salz

60 g Butter

3 Eigelb

Muskatnuss

## ZUBEREITUNG

**Zubereitung:**

Die Kartoffeln etwa 20-25 Minuten garen.

Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Diese Masse in warmem Zustand mit der Butter, 2 Eigelb und Muskat gut mischen.

Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit der großen sternförmigen Öffnung geben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech Rosetten drücken.

Das letzte Eigelb mit etwas Wasser mischen und mit einem Teelöffel jede Kartoffelrosette damit begießen.

Im 175°C heißen Ofen ungefähr 10 Minuten backen, bis die Kartoffeln goldgelb geworden sind.