

# Herzoginkartoffeln

## Pommes duchesse



### Zutaten für drei Personen:

500 g Kartoffeln  
Salz  
Muskat  
2 Eigelb  
eine Ecke Butter  
1 weiteres Eigelb für das Bestreichen

### Besondere Hilfsmittel:

Sterntülle

1. Kartoffel in der Schale weich kochen und ausdämpfen lassen.
2. Die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel pressen.
3. Mit den Eigelben und der Butter vermengen, mit Salz und Muskat abschmecken.
4. Mit einer Sterntülle die Kartoffelmasse in kleinen Rosetten (ca. 4 cm Durchmesser) mit größerem Abstand auf Backpapier setzen. Die Rosetten mit Eigelb bestreichen, das ein wenig mit Wasser verdünnt wurde.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 225° ca. 12-15 Minuten backen.

### Hinweise:

Wenn man die Rosetten größer macht: entsprechend länger im Ofen lassen.

Eine Sterntülle kann man selber machen: einfach von einem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 85 min, Beilagen, Kartoffeln, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 11.01.2023