

Herzoginkartoffeln aus dem Ofen



Zutaten für 4 Person:

750 g Kartoffeln
100 g Butter
1 Ei
3 Eigelb
Salz
weißer Pfeffer
1 Prise Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser 25 Minuten kochen. Anschließend abgießen und ausdämpfen lassen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und rasch mit der Butter, dem Ei, 2 Eigelb, etwas Salz, Pfeffer und Muskat vermengen. Abkühlen lassen und anschließend den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Teig in Rosetten von vier Zentimetern Durchmesser daraufspritzen. Das übrige Eigelb verquirlen und die Kartoffelrosetten damit bestreichen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 12 Minuten überbacken, bis die Spitzen goldbraun sind.

Rezept: Maria Rülker, Foto: Hubert Kemper