

Herzoginnen-Kartoffeln

(für 4 Personen)

Zutaten

1 kg Kartoffeln, mehlig

50g Butter

3 Eigelb

100ml Milch

Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln 20-25 Minuten in Salzwasser kochen. Dann **pellen** und ausdampfen lassen.

Mit der Püreepresse Kartoffeln in eine Schüssel pressen.

Wenn das Püree nur noch warm ist, **Butter, Eigelb** und **Milch** unterrühren, damit eine schöne Masse entsteht.

Kräftig mit Salz, Muskat und etwas Pfeffer würzen.

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Auf einem Backblech Backpapier auslegen.

Mit Spritzbeutel und Sterntülle die Kartoffelmasse auf dem Blech zu kleinen Pralines/Makronen spritzen.

(Je nach Belieben bis 4cm Durchmesser und bis zur Spitze 4cm hoch)

Die Herzoginnenkartoffeln dann einfach 10-20 Minuten im Backofen backen, bis sie eine goldbraune Farbe und leichte Kruste bekommen.

Ist etwas Arbeit, aber die Beilage macht etwas her und ist festlicher als Knödel ;-)

Und „leichter“ als frittiertes wie Kroketten.