



Herzoginkartoffeln

Menge	Zutat	Zubereitung
750 g ¼ Liter 1 TL	Kartoffeln Wasser Salz	(mehlig kochend) waschen, schälen, vierteln, mit und in den DDT geben und garen. GZ: 5 - 7 Min.
1 2 EL etwas 1 Priesse	Ei Butter Salz Muskatnuss	Die heißen Kartoffeln durchpressen und mit und (geschmolzen) vermischen. Evtl. mit und abschmecken. Den Kartoffelteil in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 °C <input type="checkbox"/> vorheizen. Gleichmäßige Rosetten auf das Blech spritzen und mit
1 2 EL	Eigelb Wasser	verquirlt bestreichen. Ca. 20 Min. backen.