

# Herzogin-Kartoffeln

## Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig    Salz, Pfeffer    100 g weiche Butter  
3 Eigelb    1 Prise Muskat

Die Kartoffeln schälen, in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Den Backofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die gekochten Kartoffeln abschütten und gut ausdampfen lassen. Die noch warmen, aber nicht mehr ganz heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken. Butter und 2 Eigelb zugeben und gut untermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat. Die warme Masse in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle geben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aus der Kartoffelmasse kleine Türmchen aufdressieren. Übriges Eigelb verquirlen und die Kartoffeltürmchen damit vorsichtig abpinseln. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldbraun ausbacken.

Martin Gehrlein 10. Januar 2012