



Herzoginnen-Kartoffeln

Zutaten

für 4 Personen

700 g Kartoffeln

3 Eigelb

50 g Butter, weich

2 bis 3 EL Milch

Pfeffer, Salz, Muskat

Nützliches Zubehör

Großer Ofenzauberer oder
Zauberstein
Kuchengitter
Dekorbeutel-Set



Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und wie Pellkartoffeln gar kochen. Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Stampfer zerdrücken.
2. Die Butter, 1 bis 2 EL Milch und 2 Eigelb zugeben und nach Belieben mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Alles gut verrühren. Den Ofen vorheizen (180 °C) und den Stein gut einfetten (Rapsöl oder Butterschmalz).
3. Die Kartoffelmasse in den Dekorbeutel mit großer Sterntülle füllen und gleichmäßige Rosetten auf den Stein spritzen. Das restliche Eigelb mit 1 EL Milch verrühren und die Rosetten damit vorsichtig bestreichen.
4. Die Kartoffeln auf der untersten Schiene 15 bis 25 Minuten goldbraun backen. Den Stein auf ein Kuchengitter geben und die Kartoffeln sofort servieren.

Lasst es euch schmecken!



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>