

# Herzogin - Kartoffeln

## Zutaten für Portionen

1 kg      Kartoffeln

1    Ei(er), 2    Eigelb,    Butter,    Salz,    Muskat

## Zubereitung

Die Kartoffel schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Kurz ausdämpfen lassen. Durch die Kartoffelpresse drücken.

Mit dem Dotter, den Eiern, der Butter und den Gewürzen gut und rasch vermengen.

Mit dem Dressiersack kleine gleichmäßige Rosetten aufs Backblech spritzen. Diese bei 200° solange im Backrohr lassen, bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben.