

Herzogin-Kartoffeln

Elegant. Weich. Und doch knusprig. Herzogin-Kartoffeln sind eine klassische französische Beilage aus gebackenem Kartoffelpüree. Die gekochten Kartoffeln, werden mit Butter, Eigelb und Gewürzen vermengt und in der gewünschten Form auf ein Backblech gespritzt, um sie im Ofen knusprig zu backen.



Herzogin-Kartoffeln | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (20 Stück): 1 Kilo Kartoffeln | 4 Eigelb | 40 Gramm Butter | 1 Esslöffel Salz | 1 Teelöffel weißen Pfeffer | 1 Teelöffel Milch



Herzogin-Kartoffeln | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (60 Minuten): 1. Kartoffeln schälen und je nach Größe circa zwanzig Minuten garkochen. 2. Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. 3. Ofen auf 200 Grad vorheizen. 3. Kartoffeln zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse geben und mit drei Eigelb, Salz und Pfeffer vermengen. 4. Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel geben und circa zwanzig Herzoginkartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. 5. Eigelb mit Milch verquirlen und vorsichtig auf die Herzoginkartoffeln pinseln. 6. Herzogin-Kartoffeln circa 20 Minuten im unteren Ofendrittel backen.

Jetzt noch mehr [Kartoffelgerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 64 Kalorien | 2,8 Gramm Fett | 7,7 Gramm Kohlenhydrate | 9,9 Gramm Eiweiß