

# Herzoginnen Kartoffeln (Pommes duchesse)

---

4-Personen

## Zutaten:

600	-	gr Kartoffeln
2	-	Eier
20	-	gr Margarine
1	-	Prise Muskat
½	-	TL Salz
evt	-	1-2 dl Milch
1	-	Ei verknüpft

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, weichkochen und noch heiss passieren.  
Die Eier und Gewürze mit der Kartoffelmasse vermischen, evtl. Milch zugeben.

Die Masse sollte spritzfähig sein.

Ein Backofenblech einfetten, Kartoffelmasse in Dressiersack einfüllen und kleine „Kartoffelpyramiden“ auf das Blech spritzen.

Die Kartoffelpyramiden mit dem verknüpften Ei bepinseln.

Bei 200-Grad in der Mitte des Ofens während cirka 15-Minuten hellbraun überbacken.