

Herzoginkartoffeln

Herzoginkartoffeln sehen einfach zum Anbeißen aus. Mit diesem klassischen, französischen Rezept gelingt die beliebte Beilage.

🕒 70 Minuten

👨‍🍳 Kartoffel Rezepte

Zutaten für 4 Portionen

800 g	Kartoffeln, mehlig
3 Stk	Eigelb
80 g	Butter
1 TL	Salz
1 Prise	Muskat



Zutaten zum Bestreichen

1 EL	Wasser
1 Stk	Eigelb

Rezept Zubereitung

- 1 Für **Herzoginkartoffeln** zuerst die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser für etwa 20 Minuten kochen, bis diese gar sind. Dann die das Wasser abgießen und die Kartoffeln etwas ausdampfen lassen.
- 2 Danach die heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit dem Küchenquirl zu Püree verarbeiten. Dann die Butter sowie die Eigelb untermengen und die Masse mit Salz und Muskat abschmecken.
- 3 Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 4 Nun die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und Rosetten auf das Backblech spritzen - dazwischen ca. 4 cm Abstand lassen.
- 5 Eigelb mit dem Wasser in eine kleine Schüssel geben, gut verquirlen und die Herzoginkartoffeln damit bestreichen.
- 6 Dann die Herzoginkartoffeln für 12 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, dann vom Blech nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipps zum Rezept

Die noch rohen Herzoginkartoffeln lassen sich auch gut einfrieren. Dabei diese mit dem Backblech in die Gefriertruhe oder Gefrierschrank stellen und durchfrieren lassen. Dann die gefrorenen Herzoginkartoffeln vom Backpapier lösen und portionsweise in Gefrierbeuteln einfrieren. So können die Rosetten nach Bedarf portionsweise entnommen werden. Diese dann mit dem Wasser-Eigelb-Gemisch bestreichen und im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten aufbacken.