

# Duchesse Kartoffeln

Die köstlichen Duchesse Kartoffeln sind eine feine Beilage aus der französischen Küche. Bei uns sind sie besser als Herzoginkartoffeln bekannt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

800 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
2 Stk.	Eidotter
40 g	<a href="#">Butter</a>
1 Messerspitze	Muskat (gemahlen)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für die **Duchesse Kartoffeln** die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln zirka 20 Minuten gar kochen.
2. Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Die Kartoffeln mit einem Stampfer pürieren und die Butter, Eidotter, Salz und Muskat zugeben und gut vermengen. Die Masse in einem Spritzsack füllen und kleine Krapfen auf das Backblech spritzen. Im vorgeheizten Ofen zirka 10-12 Minuten goldgelb backen.

## Tipp