

Rezept

Herzoginkartoffeln aus dem Ofen

Ein Rezept von Herzoginkartoffeln aus dem Ofen, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|--|------------------------------------|
| 1 kg mehligkochende Kartoffeln | Salz |
| 75 g weiche Butter | 3 Eigelb (M) |
| 2 Eier (M) | 2 EL Mehl |
| 30 frisch geriebener Allgäuer Emmentaler oder milder Bergkäse | Pfeffer |
| 2 EL Milch | frisch geriebene Muskatnuss |
| Butter für das Blech | Kartoffelpresse |
| | Spritzbeutel mit großer Sterntülle |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen, halbieren oder vierteln und in ausreichend Salzwasser in 20-25 Min. gar kochen. Abgießen und auf der ausgeschalteten Herdplatte gut ausdampfen lassen, dann vom Herd nehmen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und lauwarm abkühlen lassen.
2. Zwischenzeitlich Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, ein Backblech dick mit Butter einfetten. Butter in Flöckchen in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. 2 Eigelbe und die Eier nacheinander jeweils gründlich unterrühren, dann Mehl und zuletzt den Käse unterrühren. Kartoffeln mit einem Löffel gründlich untermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Die Kartoffelmasse in den Spritzbeutel füllen und mit etwas Abstand zueinander als große Tupfen (5-6 cm Ø) auf das Blech spritzen. Restliches Eigelb mit der Milch verquirlen und die Häufchen damit bestreichen. Im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen, bis sie schön bräunen. Herzoginkartoffeln mit einer Palette vorsichtig vom Blech lösen und sofort servieren.