

Herzoginkartoffeln:

Gar gekochte, heiße Kartoffeln durchdrücken. Butter dazu, Eigelb dazu, glattrühren.
Cremige Masse herstellen. und in Spritzbeutel füllen und gewünschte Form auf Backblech spritzen.
3 Ringe und Spitze drauf. grade hochhalten, dann werden alle gleich hoch, garen gleichmäßig,
für längliche Formen, „Achten“ spritzen, oder Kringelchen.
Backofen auf 160 ° Oberhitze vorheizen,
Herzoginkartoffeln so lange drin lassen, bis sie eine schöne Farbe haben.

Warum soll die Masse für Herzogin-Kartoffeln cremig sein?

Weil sonst die Kartoffeln beim Backen im Ofen austrocknen.

Faustregel für Backofen:

Je kleiner das Produkt vom Volumen der Masse ist, desto heißer muss der Ofen sein.

Spritzbeutel:

Masse einfüllen,
nachdrücken, bis Masse gleichmäßig verteilt ist.
Beutel oben dreimal umdrehen, damit er richtig zu ist.
Beutelende 2-3mal um Daumen drehen, mit der Krafthand (Rechtshänder mit der rechten) drücken.