 **Duchesses**

Zutaten

* Kartoffeln, Typ C 500g
* Salz 4g
* Eigelb, pasteurisiert 26g
* Butter 10g
* Salz, Muskatnuss
* Vollei, pasteurisiert 10g

Vorbereitung

* Kartoffel klein schneiden
* Backblech mit Backtrennpapier auslegen



Zubereitung

* Kartoffel im Drucksteamer garen
* Etwas ausdampfen lassen und pürieren
* Eigelb und Butter unter die Kartoffelmasse mischen und abschmecken
* Mit einem Dressiersack und einer Sterntülle Rosetten auf das Backblech dressieren und auskühlen
* Mit Vollei bestreichen