



Kürbis Duchesses

**Herzoginkartoffeln selber machen ist nicht schwer!
Mit diesem Rezept zaubert man die Krönchen
ohne viele Vorbereitungen einfach aus dem Ofen!**

Zutaten

1 kg Kartoffeln,
mehligkochende Sorte
500 g Kürbis,
z. B. Butternut, geschält
4 Eigelb
100 g Butter, flüssig
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Etwa 45 Minuten

1 Kartoffeln (mit Schale) und Kürbis im Dampf weichkochen. Auskühlen lassen. Die Kartoffeln schälen und mit dem Kürbis durchs Passevite treiben.

2 Eigelb und 75 g Butter daruntermischen. Würzen und 30 Min. kühl stellen.

3 Die Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen. Türmchen (unter breiter als oben) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Mit restlicher Butter bepinseln und leicht mit Pfeffer bestreuen.

4 In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen.

Tipp

Kürbis Duchesses lassen sich sehr gut auf Vorrat vorbereiten. Die fertig gespritzten Duchesses lose gefrieren und in Gefrierbeutel abpacken, tiefkühlen. Gefroren backen, Backzeit verlängert sich um ca. 5 Minuten.