

*Rezept für 4 Personen*

400g frisch gekochte Salzkartoffeln

50g Butter

1 Ei

Salz

1 Prise Muskat

1 Eigelb

Die frisch gekochten Kartoffeln durch die Presse drücken und schnell das Ei, die Eigelbe etwas Salz und die Prise Muskat daruntermischen.

Etwas abkühlen lassen und den Teig in einen Spritzbeutel füllen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Teig in Rosetten von ca. 3 - 4 cm aufspritzen, mit etwas Eigelb bestreichen und im auf 220°C vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten überbacken, bis die Spitzen goldbraun sind.