

*Zutaten für 4 Personen:*

700g Kartoffeln  
1/4 l Wasser  
80g Butter  
150g Mehl  
4 Eier  
Muskat  
Salz  
Öl zum Frittieren

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In heißem Salzwasser ca. 20 Minuten garen lassen, abgießen und im offenen Topf ausdünsten lassen, bis sie trocken sind, dann die Kartoffeln durch eine Presse drücken.

Für den Brandteig 1/4 L Wasser mit der Butter und 1/2 TL Salz aufkochen. Den Topf dann vom Herd nehmen das gesiebte Mehl daruntermischen und so lange rühren, bis der Teig klumpig wird.

Den Topf wieder auf den Herd stellen und den Teig unter Rühren 3 Minuten kochen, bis er fest und etwas trocken ist. Den Teig kurz abkühlen lassen und nach und nach die Eier kräftig unterrühren.

Nun den Brandteig und das Kartoffelpüree vermischen. Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken abstechen und im heißen Öl goldbraun frittieren.