

🥔 Prinzesskartoffeln 👑

Eine feine, selbstgemachte Beilage für **4–5 Personen** 😊

Zutaten:

- 4 vorwiegend festkochende oder mehlig Kartoffeln 🥔
- 5 dag Butter 🧈
- 3 Eier 🥚
- Salz
- Muskatnuss



Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Abseihen und noch warm mit der Butter fein zerdrücken. Danach die Eier unterrühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Die Masse in einen Spritzsack füllen, kleine Tupfen auf ein Backblech spritzen und bei **160 °C ca. 20 Minuten** goldbraun backen. 🔥

🍴 **Passt besonders gut zu:** Saftfleisch, Rindsschnitzel oder Naturschnitzel.