# Herzogin-kartoffeln

## Zutatenliste

VEGETA-RISCH

1 Pckg. Kartoffelpüree von
Engel – Meine Heimatküche

100 g Kartoffelpüreepulver,
200 ml warmes Wasser (ca. 30°C)
1 gehäufter TL Stärke
1 Ei

engel
Meine Heimatküche

## Zubereitung

Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen einrühren bis die Masse glatt ist. Die Masse 15 Minuten ruhen lassen.

Zwischenzeitlich einmal gut durchrühren. Die Masse mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle auf ein mit Backpapier belegtes Backblech in Rosettenform aufdressieren.

Die Masse bei 185°C ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.