

## Dauphine-Kartoffeln

2:1 Verhältnis

### **Zutaten**

#### Brandteig:

300 ml Wasser

200 g Mehl

50 g Butter

4 Eier

1 Kg mehlig kochende Kartoffeln, gekocht und ausgedämpft

20 g Salz

etwas Muskat

### **Zubereitung**

Kartoffeln kochen und ausdämpfen lassen.

Brandteig herstellen : Wasser mit Butter aufkochen, Temperatur runter stellen, Mehl in einem Rutsch dazugeben und kräftig rühren (mit einem Holzlöffel), Kurz auskühlen lassen

Dann die Eier nach und nach unterrühren.

Kartoffeln mit Brandteig zu einer homogenen Masse verarbeiten

Blech vorbereiten mit Backpapier & etwas Öl verstreichen und mit einem Esslöffel Nocken darauf formen.

Pflanzenöl erhitzen (ca. 170°). Nocken darin frittieren.