

Durschnittliches Gewicht für Pommes Duchesse

Gewicht pro Stück:

- Durchschnittlich etwa **30-50 Gramm** pro Stück
- Je nach Größe und wie sie gespritzt werden, kann das variieren
- In der gehobenen Gastronomie oft eher 25-35 Gramm (kleinere, feinere Portionen)
- Für Beilagen zu Hause oft 40-60 Gramm

Backtemperatur:

- **180-200°C** (Ober-/Unterhitze)
- **160-180°C** (Umluft)
- Backzeit: etwa **15-25 Minuten**, bis sie goldbraun sind

Typische Zubereitung: Die Masse wird durch einen Spritzbeutel mit Sterntülle auf ein Backblech gespritzt, oft mit Eigelb bestrichen (für die schöne goldene Farbe), und dann gebacken bis sie außen knusprig und innen weich sind.