



Lippischer Pickert

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln

500 g Mehl

5 Eier

200 ml warme Milch

25 g frische Hefe

oder

1 Päckchen
Trockenhefe

1 Teelöffel Salz

Rosinen
(Menge nach Wahl)

Die rohen geschälten Kartoffeln werden mit einer Küchenreibe fein gerieben und ausgedrückt.

Die geriebenen Kartoffeln zusammen mit den Eiern und den Rosinen verrühren. Unter Rühren geben Sie langsam das Mehl hinzu. Lösen Sie dann die Hefe in 200 ml Milch auf und geben Sie dies zusammen mit einem Teelöffel Salz in die angerührte Masse. Anschließend verrühren und mit einem Handtuch bedeckt eine Stunde lang gehen lassen.

Den Teig in eine heiße Pfanne (mit Öl bedeckt) geben und kleine, runde Pickert goldbraun backen.

Tipp: Wichtig ist, dass die Hitze nach Einfüllen des Teiges bald herunter geschaltet wird, denn der Pickert sollte langsam gar werden.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

