

Wege der Genüsse | Lippischer Pickert

Zutaten für 12 Stück:

- 650 g Kartoffeln
- 750 g Weizenmehl
- 200 g Rosinen
- 70 g Butterschmalz
- ½ l Milch 3,5 %
- 4 Eier
- 1 Würfel Bäckerhefe
- 1 EL Zucker
- ½ TL Salz

Zubereitung:

Die Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln, mit der Milch verrühren und an einen warmen Ort stellen.

Die Rosinen in ein Sieb geben, waschen und abtropfen lassen.

Kartoffeln schälen, waschen und in eine große Schüssel reiben. Hefemilch zu den geriebenen Kartoffeln geben, dabei die Milch über die Reibe gießen, damit die anhaltenden Kartoffelreste auch mit in den Teig gelangen. Anschließend Eier, Salz und Zucker mit den Kartoffeln verrühren.

Rosinen untermengen, Mehl zugeben und mit den übrigen Zutaten vermischen. Mit einem Tuch bedeckt den Teig an einem warmen Ort 1 bis 1 ½ Stunden gehen lassen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Den Teig gut durchrühren und je Pickert einen Schöpflöffel voll in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten hellbraun backen. Beim Wenden erneut etwas Butterschmalz zugeben.

Den restlichen Teig wie beschrieben zu Pickert verarbeiten.

Die Pickert können warm, kalt oder aufgewärmt und mit Rübenkraut oder lippischer Leberwurst bestrichen gegessen werden.

Für eine Zwischenmahlzeit wird ein Pickert, bei einer Hauptmahlzeit zwei Pickert benötigt.

Rezept: Wege der Genüsse vom 17.07.2011

Episode: Der Hermannsweg

