

Lippischer Pickert

Typisch lippische Spezialitäten sind schmackhaft und deftig. Der lippische Pickert ist als Arme-Leute-Essen auf dem Lande entstanden. Der "Neureichenpickert" hatte zusätzlich Rosinen. Heute schmeckt er in verschiedenen Variationen mit Leberwurst, Rübenkraut, Butter oder Pflaumenmus.

Zutaten:

7 große Kartoffeln
1/2 l Milch
7 Eier
2 Pfund Mehl
3/4 Päckchen frische Hefe
1 EL Salz
1 EL Honig
Rosinen nach Geschmack



Kartoffeln reiben, Wasser abgießen, Eier, Salz und Zucker zugeben und verrühren. Hefe in einer Tasse mit etwas warmer Milch und einem Teelöffel Zucker ca. 5 Min. ansetzen. Die Hälfte des Mehls auf den Kartoffelteig schütten und die Hefe in die Mitte geben. Kurz verrühren. Warme Milch, das restliche Mehl und Rosinen zugeben. Verkneten und zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Handtellergröße Pickerts formen und in eine heiße Pfanne mit Öl geben. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Pickerts langsam von beiden Seiten goldbraun backen. Wenn der Pickert von beiden Seiten schön goldbraun ist, heißt es:

Guten Appetit!