



Lippischer Pickert

Jeder der den Kreis Lippe besucht oder Bewohner dieses schönen Fleckchens Erde ist, wird an einem guten Lippischen Pickert nicht vorbeikommen. Er wird im Volksmund auch gerne mal als das "Nationalgericht" der Lipper bezeichnet. Der Wortursprung des Wortes Pickert kann vom plattdeutschen Wort "pecken" = kleben abgeleitet werden, da der Teig während der Zubereitung klebrig ist.

Zutaten:

500g Kartoffeln

500g Mehl

5 Eier

25g frische Hefe

1 Teelöffel Salz

Rosinen (Menge nach Wahl, das Original ist ohne Rosinen)

Zubereitung:

Die rohen geschälten Kartoffeln müssen mit einer Küchenreibe zu einem Brei gerieben werden. Geben Sie diesen zusammen mit den Eiern und den Rosinen in eine Schale und verrühren alles miteinander.

Beim Rühren geben Sie langsam das Mehl hinzu. Lösen Sie dann die Hefe in 100-150ml Wasser auf und geben Sie dies zusammen mit einem Teelöffel Salz in die angerührte Masse.

Alles noch einmal schön verrühren und mit einem Handtuch bedeckt eine Stunde lang gehen lassen.

Den Teig portionsweise in eine heiße Pfanne (mit Öl bedeckt) geben und goldbraun backen.

