

Lippischer Pickert

Zutaten | 4 Portionen

100 g	Rosinen
330 g	Kartoffeln
330 g	Mehl
1 Würfel	Hefe, frisch
1 EL	Zucker
3	Eier
200 ml	Milch
1 TL	Salz
	Öl zum Ausbacken

Zubereitungszeit: 20 Min., Ruhezeit: 60 Min.

Zubereitung:

- Rosinen in ein Sieb geben, gründlich waschen und abtropfen lassen.
- Die Kartoffeln schälen und anschließend reiben.
- Hefe in das Mehl bröseln, mischen und mit dem Zucker, den Eiern, der zimmerwarmen Milch, dem Salz und den Rosinen zu den Kartoffeln geben. Alles zu einem Teig verarbeiten.
- Den angesetzten Teig mit einem sauberen Küchentuch abdecken und etwa 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit einer kleinen Suppenkelle Teig in das heiße Fett setzen und die Puffer von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Warm servieren.

Tipp:

Dazu schmeckt Rübenkraut oder ein Klecks Butter auf dem warmen Pickert. Viele Lipper lieben auch lippische Leberwurst dazu.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 297 g.

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
565 kcal	7,10 g	98,3 g	21,1 g	123 mg