

# 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