

# Unser Rezeptvorschlag von den HERMANNSHÖHEN

## Lippischer Pickert

Der Lippische Pickert war früher ein Armeleuteessen, hergestellt aus Zutaten, die auf jedem Bauernhof in Westfalen vorhanden waren. Diese Pfannkuchen wurden ursprünglich mit sehr wenig Zucker und Rosinen gegessen, da dies etwas für die Reichen war. Meistens wurden sie mit Speck serviert. Sie müssen Pickert während Ihrer Wanderung auf dem Hermannshöhen mindestens einmal gegessen haben. Für einen süßen Zahn mit Marmelade oder Zuckerrübensirup; Liebhaber von etwas Herzhaftem essen sie mit Leberwurst oder rohem Schinken.



Copyright: Thomas Bichler



### **Zutaten:**

40 g Hefe, 500 g Mehl, 500 g Kartoffeln, 250 ml Milch, 1 EL Zucker, 5 Eier, 1 TL Salz, 100 g Korinthen, 50 g Rosinen, Butterschmalz oder ähnliches zum Ausbacken

### **Zubereitung:**

Die Hefe mit etwas lauwarmer Milch, einem Esslöffel Mehl und etwas Zucker anrühren – eine ¼ Stunde gehen lassen. Dann die rohen Kartoffeln einreiben, ausdrücken und mit der kochenden Milch übergießen und verrühren. Das restliche Mehl, die Eier, Rosinen, Korinthen sowie die angesetzte Hefe dazugeben, gut verrühren und den Teig etwa eine halbe Stunde gehen lassen. In einer Pfanne kleine und große Küchlein in möglichst wenig Fett langsam und zugedeckt backen. Alternativ kann man den Teil auch in eine Kastenform geben und bei 160 Grad eine Stunde lang im Ofen backen. Die Küchlein werden warm gegessen und können süß oder herzhaft serviert werden – etwa mit frischen Erdbeeren, einem Klecks Schmand und Rübenkraut oder mit gesalzener Butter und Lippischer Leberwurst.

**Guten Appetit!**