

Receptidee van de HERMANNSHÖHEN

Lippischer Pickert

Vroeger gold de **Lippischer Pickert** als armeluiseten, gemaakt met ingrediënten die op elke boerderij in Westfalen voorhanden waren. Deze pannenkoeken werden oorspronkelijk gegeten met erg weinig suiker en rozijnen, omdat dit iets was voor de rijkere. Meestal werden ze opgediend met spek. Tijdens je wandeling op de *Hermannshöhen* moet je minstens één keer Pickert hebben gegeten. Voor zoetekauwen met confiture of suikerbietenstroop; liefhebbers van iets hartigs nemen die met leverworst of rauwe ham.



© Thomas Bichler

Ingrediënten (voor ongeveer 30 pannenkoekjes): 40 gram gist, 500 gram bloem, 500 gram meligkokende aardappelen, 250 gram kokende melk, 1 eetlepel suiker, 5 eieren, 1 theelepel zout, 100 gram krenten, 50 gram rozijnen, boter om in te bakken

Bereidingswijze:

- Het gist met een beetje lauwarme melk, een eetlepel bloem en een beetje suiker mengen en het geheel en kwartiertje laten rijzen.
- Kook de melk. Rasp de rauwe aardappelen en wring het vocht eruit met behulp van een theedoek. Giet vervolgens de kokende melk over de aardappelen roer het tot een geheel.
- Meng de rest van de bloem, krenten, rozijnen en het gerezen gist met de aardappel-melk mix en breng het geheel samen tot een egaal beslag. Laat dit vervolgens een half uur rijzen.
- Bak de pannenkoekjes vervolgens in een toedekte koekenpan, langzaam op een laag pitje gaar. Gebruik daarbij niet te veel boter.
- Als alternatief kan het beslag ook in een cakevorm een uur lang bij 160 graden in de oven worden gebakken.

Serveer de pannenkoekjes warm. Ze kunnen zowel zoet als hartig worden belegd.

Eet smakelijk!

Deze pannenkoek uit Westfalen wordt met een kopje koffie geserveerd.