Lippischer Pickert

1 kg Mehl
10 Eier
1 kg Kartoffeln (ca. 8 dicke Kartoffeln)
2 Würfel Hefe (oder 2 Tüten Trockenhefe)
½ Liter warme Milch
1 -2 EL Zucker, je nach Geschmack
1 EL Salz
250 g Rosinen
ca. ½ l Rapsöl zum Ausbacken

Hefe in etwas warmer Milch mit etwas Zucker auflösen, einige Minuten gehen lassen.

Kartoffeln schälen, reiben, (evtl. abtropfen lassen, Stärke auffangen) und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen, nicht zu flüssigen Teig verarbeiten.

Nach Geschmack Rosinen unterrühren.

Ca. 1 bis 2 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig in einer Pfanne handtellergroß in Öl abbacken.

Mit Butter, Pflaumenmus, Rübenkraut oder Lippischer Leberwurst warm servieren

Guten Appetit wünscht der

www.wllv.de/lippe

KreislandFrauenverband Lippe