

Rezept för'n Lippsken Pickert

Diu briukst:

1 kg Mäll, 1 kg graute Katuffeln, 1,5 Würfel Gest, 2 Eteleppel Solt, 1 Teuleppel Sucker, 200g bet 300g Rosüinen, 5 Eujjer, 250 ml Melke, Ölje teon Backen!

För den Vörduig moßt diu de Gest kleun maken. Ollet harin in eune kleune Schalen, doteo eun Teuleppel Sucker und seon bettken liwwewarme Melke. Ollet teohauperöhrn un de Scholen an'n warmen Eorte stellen.

Denn de Katuffeln strieken un dono de Katuffeln met'n Rüifuisen rüiwen. Niu Mäll, Ejjer, Rosüinen, Melke, Solt un de ansett't Gest doteo giwen. Ollet geot rohr'n.

Den Pott niu wedder seo lange an'n warmen Eorte stellen bet sick de Duig verduwwelt hat, dat kann seo eune Stunne diuwern.



Denn de Pannen met'n Ölje up'n Oben setten un denn den Duig in Pottscheonen in'ne Pannen giwen. Seo lange backen bet de Pickerts briune sin.

Niu kann et lausgeon, teo'n Pickert passet ann'n bästen geote Bottern, Sappbotter, Roiwensapp eoder auk lippske Lewwerwost. Un doteo passet eune heute Tassen Baunenkaffe.

De Pickert, de schmecke auk kaule, öwwer heu läßt sick auk geot wier upwärm'n.

Wänn olles färg es, eoder auk oll büi'n backen, moßt diu de Küken geot iutmiuken!

Platt	Hochdeutsch
Baunenkaffe	Bohnenkaffee
briun	braun
diuwern	dauern
Eort	Ort
Eteleppel	Esslöffel
Eujjer	Eier
Gest	Hefe
heut	heiß
iutmiuken	lüften
liwwewarm	lauwarm
Mäll	Mehl
Oben	Ofen

Platt	Hochdeutsch
Ölje	Öl
Pannen	Pfanne
Pottscheon	Portion
röhrn	rühren
Rüifuisen	Reibeisen
rüiwen	reiben
Sappbotter	Marmelade
setten	setzen
strieken	schälen
Teuleppel	Teelöffel
verduwweln	verdoppeln
Vörduig	Vorteig