

Schlinger Pickert

Rezept von Margarete Zahn und Ilse Stührenberg

Man nehme:

- 1 kg Mehl
- 1 kg Kartoffeln (möglichst dick)
- 1,5 Päckchen Hefe (frisch)
- 2 flache Esslöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 200g bis 300g Rosinen (je nach Geschmack)
- 5 Eier
- 250 ml Milch
- Öl zum backen!

Und so geht's:

Für den Vorteig zerbröseln Sie die Hefe und geben Sie sie in eine kleine Schale mit 1 Teelöffel Zucker und etwas lauwarmer Milch. Verrühren Sie den Inhalt und lassen Sie das Schälchen an einem warmen Ort stehen.

Dann werden die geschälten, rohen Kartoffeln gerieben. Mehl, Eier, Rosinen, Milch, Salz und Hefe dazugeben. Die ganze Masse kräftig rühren und dann etwa eine Stunde gehen lassen bis sich die Menge verdoppelt hat, Dann geben Sie den Teig portionsweise mit einem Löffel in die vorgeheizte Pfanne und backen den Pickert gold-braun.

Heiß servieren, dazu gute Butter, Marmelade oder Sirup oder auch lippische Leberwurst. Reichen Sie dazu eine heiße Tasse Bohnenkaffee.

Pickert schmeckt auch kalt, man kann ihn aber auch gut wieder aufwärmen.

Noch ein Tipp: Lüften Sie gut beim Backen!

Guten Appetit!