



# Lippischer Pickert

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell „ostwestfälisch“ zur Fastenzeit, aber nicht nur dann

## Zutaten

- 500 g roh geriebene Kartoffeln
- 500 g Mehl, gesiebt
- 5 ganze Eier
- 25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe in 100 ml warmem Wasser aufgelöst
- 1 Tl Salz
- Etwas Zitronenabrieb
- 60 g Rosinen, gewaschen, eingeweicht
- Pflanzenöl zum Braten
- Etwas Bier für einen besonderen Geschmack

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Pickert - Masse:

### Schritt2

Die geschälten Kartoffeln auf einer Küchenreibe fein reiben.

### Schritt3

Den Zitronenabrieb und das Hefewasser dazu geben, mit den Eiern verrühren. Nunmehr nach und nach das Mehl unterheben, Rosinen dazu geben, salzen nicht vergessen.

### Schritt4

Die Masse abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

## **Schritt5**

In heißem Pflanzenöl beliebig große Puffer, appetitlich und knusprig heraus braten und in Zimt - Zucker gewälzt, servieren.

**Rezeptart:** Westfälische Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lippischer-pickert/>