

Lippischer Pickert

für ca. 40 Stück

1kg Kartoffeln
1kg Mehl
optional 300-500g Rosinen
10 Eier
2 El Zucker
2 Tl Salz
1 Würfel frische Hefe



Die Kartoffeln roh sehr fein reiben und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit alle anderen Zutaten in eine große Schüssel abwägen und dann zusammen mit den Kartoffeln zu einem klebrigen Teig verarbeiten. Das geht am Besten mit den Knethaken des Handrührgeräts. Ich habe auf die Rosinen verzichtet, da wir hier keine großen Rosinenfans sind.

Den Teig nun abdecken und an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen. Durch die schweren Kartoffeln im Teig und der recht kleinen Menge Hefe braucht der Teig länger als klassischer Hefeteig.

Nach der Gehzeit eine Pfanne mit ein paar Esslöffeln neutralem Öl erhitzen. Den Teig mit einem Löffel durchrühren und dann bei mittlerer Hitze ungefähr handflächengroße Küchlein backen. Beim Backen gehen sie nochmal richtig auf, also vorher nicht fragen, wofür eigentlich das bisschen Hefe gut ist. Die Menge des Öls bestimmt jeder selbst nach eigenem Geschmack. Original werden sie ähnlich wie Schnitzel in sehr viel Öl gebacken, uns schmeckt es mit wenig Öl aber deutlich besser.

Die fertigen Küchlein auf ein Küchenpapier legen und im Backofen warm halten, bis alle Pickert fertig gebacken sind.
