

## Ostwestfälischer Pickert



ca. 30-45 Minuten



### Zutaten

---

500 g Kartoffeln

750 g Mehl

7 Eier

Etwas Milch

Etwas Salz

40 g Hefe

Rosinen nach Geschmack

### Zubereitung

Die Hefe läßt man mit lauwarmer Milch gehen. Die rohen Kartoffeln werden

gerieben und – nachdem man den Saft abgegossen hat – mit den restlichen Zutaten zu einem Teig vermengt.

An einem warmen Ort zugedeckt, bei Zimmertemperatur ca. 20-25°C, bis zur doppelten Teiggröße gehen lassen. Dann wird der Teig löffelweise etwa 1,5 bis 2 cm dick in eine Pfanne mit heißem Rapsöl gefüllt und langsam gebacken. Wenn die untere Seite gebräunt ist, wird der Pickert gewendet. Zum fertigen Pickert reicht man Kaffee und leckere Landbutter, traditionell auch Grafschafter Goldsaft (Rübenkraut), Grafschafter Pflaumenschmaus oder, herzhafte Leberwurst.

Wenn es mal schnell gehen muss:

Empfehlen wir [Pickert Backmischung](#) von Pickert Mädels.

„Vergessen Sie nicht, Ostwestfalen ist Pickertland. Aus unserer täglichen 20-jährigen Pickertbäckerei, können wir Ihnen versichern, einmal probiert - für immer verführt.“

Empfehlung unserer Kunden: Pickert mit einem Eßlöffel Wasser in der Pfanne erwärmen bei geschlossenem Deckel. So spart man Fett und er ist wie frisch gebacken.