



## Lippischer Pickert

### Zutaten:

5-6	Dicke Kartoffeln mit den festkochenden Sorten Allians oder Belana
500 g	Mehl
1 l	Milch
10	Eier
500 g	Haferflocken
40 g	Hefe
1 EL	Salz
1 EL	Zucker
	Evtl. Rosinen

### Zubereitung:

Die Hefe lässt man mit etwas lauwärmer Milch gehen. Die rohen Kartoffeln werden gerieben und – nachdem man den restlichen Saft abgegossen hat – mit den restlichen Zutaten zu einem Teig vermengt. Den Teig lässt man 1 bis 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen. Dann wird er etwa 1,5 bis 2 cm dick in eine mit heißem Fett gefüllte Pfanne gegeben und langsam gebacken. Sobald die untere Seite gebräunt ist, wird der Pickert gewendet. Den Pickert mit Butter und Salz, Rübenkraut, Marmelade, Nutella, Honig oder Leberwurst bestreichen. Dazu reicht man Kaffee.