Pickert

... ist eine regionale Spezialität in Ostwestfalen-Lippe und angrenzenden Gegenden, so etwa im südöstlichen Teil des Osnabrücker Landes, die in verschiedenen Varianten zubereitet wird. Also genau aus meiner Heimat!
Was ist Pickert? Pickert ist ein pfannkuchenartiges Gericht, das früher ein „Arme-Leute-Essen“ war und heute als eine Spezialität gilt. Der aus Hefe, Milch, Mehl, Eiern, geriebenen Kartoffeln und eventuell Rosinen bestehende Teig wird in der Pfanne gebraten und mit Butter, Pflaumen- oder Zwetschgenmus, Marmelade, Kompott, Apfelmus, Rübenkraut oder auch Leberwurst bestrichen verzehrt. Gelegentlich wird die Milch zumindest teilweise durch Wasser ersetzt

---

Zutaten:
-5 Eier
-1TL Salz
-1EL Zucker
-500g Mehl
-500g mehlige Kartoffeln
-250ml Milch
-1 Würfel Hefe
-Butterschmalz, zum Ausbacken

```
kann auch mit frischen Heidel-,Blaubeeren mit oder statt Rosinen verwendet
werden. Und zum Vesper auch mit
Mandelblätter oder Stifte.
```

Zubereitung:

Kommentare und Infos:
Vesper ? ist die, oder im alemannischen Sprachraum auch das Vesper, eine Zwischenmahlzeit oder ein Abendessen.

Historie:

Hauptgerichte:

Start/Home

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/hauptgang:pickert?rev=1447591551

Last update: **25.03.2022 18:16**