

## Lippischer - Pickert

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gemüse, Pikant

Zutaten für: 4 Portionen

375	Gramm	Kartoffeln
250	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Salz
20	Gramm	Hefe
2	klein.	Eier
60	Gramm	Rosinen
1	Teel.	Oel
		Zitronensaft
		Fett zum Braten

### Anleitung:

Die Kartoffeln schaelen, reiben und mit ein paar Tropfen Zitronensaft verruehren. Eier und kruemelige Hefe zugeben, Rosinen, Mehl und Oel unterruehren. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen und nochmals durchruehren. In einer Pfanne Fett erhitzen, mit einem nassen Essloeffel Teighaeufchen abstechen Und in der Pfanne zu Piaetzchen formen. Bei mittlerer Hitze Von jeder Seite etwa 4 Min. backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit Marmelade oder Butter servieren.