

Kastenpickert oder Dicker Pickert

Pickert vegetarisch mit Kartoffeln, Rosinen und schönen Grüßen aus Westfalen.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (35 x 11 cm):
Fett

**Für das Kuchen- und
Auflaufblech (36 x 25 cm):**

1 kg mehligkochende Kartoffeln
3 Eier (Größe M)
1 TL Salz
125 ml Milch
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
250 g Rosinen

Außerdem:

200 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

Wie mache ich traditionelle westfälische Pickert?:

1 Zubereiten:

Kartoffeln dünn schälen, fein reiben und auf einem Sieb abtropfen lassen. Kartoffeln in eine Rührschüssel geben und mit Eiern und Salz verrühren.

- 2 Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Mehl-Hefe-Gemisch in 2 Portionen abwechselnd mit der warmen Milch mit einem Mixer (Knethaken) unter die Kartoffel-Eier-Masse rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Den Teig dann noch etwa 5 Min. mit dem Mixer kneten und zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 60 Min.). Inzwischen die Kastenform fetten.

- 3 Rosinen unter den Teig kneten, in die Kastenform füllen und zugedeckt an einem warmen Ort nochmals etwa 30 Min. gehen lassen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



- 4 Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 60 Min.

Den Pickert aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 Den Pickert in etwa 24 Scheiben schneiden. Etwas von dem Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pickertscheiben darin portionsweise von beiden Seiten goldbraun backen.

Für Hefepüfferchen (etwa 20 Stück):

Den Teig wie oben angegeben – jedoch nur mit 2 Eiern – zubereiten. Zum Schluss die Rosinen unterheben. Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Den Teig esslöffelweise hineingeben, etwas flach drücken, die Püfferchen von beiden Seiten goldbraun braten und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Die Hefepüfferchen wie den Pickert servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Pickert mit Sirup, Konfitüre oder Apfelmus und evtl. Butter servieren. Nach Belieben Kaffee dazu reichen.

