





Pickert und Püfferchen

Echt westfälische Hefeteig-Kartoffel-Spezialität aus der Kastenform und als Kartoffelpuffer aus der Pfanne

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Für die Pfanne:

Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Hefeteig:

700 g mehligkochende Kartoffeln
2 Eier (Größe M)
1 TL Salz
1 gestr. TL Zucker
80 ml Milch
350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
150 g Rosinen

1 Vorbereiten:

Kartoffeln schälen, waschen, fein reiben, auf einem Sieb gut abtropfen lassen und etwas ausdrücken. Kartoffeln in eine Rührschüssel geben und mit Eiern, Salz und Zucker mit einem Mixer (Knethaken) verrühren. Milch erwärmen.

2 Hefeteig:

Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Hefe vermischen. Zuerst eine Hälfte des Mehl-Hefe-Gemisches gut unter die Kartoffel-Eier-Masse rühren, dann die andere Hälfte zusammen mit der Milch etwa 5 Min. unterrühren. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 60 Min. gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen die Kastenform fetten und mehlen.

3 Rosinen unter den Teig rühren und alles in die Kastenform füllen. Teig in der Form zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Min. gehen lassen. Backofen vorheizen.

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



Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 55 Min.

Den Pickert noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann erst aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 4 Pickert in etwa 24 Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pickertscheiben nacheinander von beiden Seiten darin goldbraun ausbacken. Pickert zusammen mit Butter, Rübekraut, Sirup, Konfitüre und/oder Leberwurst servieren.

Zubereitung als Püfferchen:

Für Püfferchen den Teig nach dem zweiten Gehen einfach portionsweise (Ø etwa 10 cm) in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten goldbraun backen.

