

Martina & Moritz: Lippischer Kastenpickert mit Hefe

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/kochen-mit-martina-moritz/martina-moritz-lippischer-kastenpickert-mit-hefe

Zutaten für 1 Kastenform-Für 4-6 Personen:

- ½ Würfel Hefe
- ⅛ l lauwarme Milch
- 500 g Kartoffeln
- 250 g Buchweizenmehl
- 5 Eier
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 50-75 g eingeweichte Rosinen
- Schmalz zum Braten oder für die Kastenform

Zubereitung:

Die Hefe in eine Tasse bröckeln, in etwas lauwarmen Milch auflösen.

Die Kartoffeln schälen, auf der feinen Reibe zerkleinern und gut ausdrücken. Mit der restlichen Milch, die kurz zuvor aufgekocht wurde, übergießen. Das Buchweizenmehl und die Eier unterrühren, dann salzen und die Prise Zucker dazugeben. Erst am Ende die Rosinen einarbeiten.

Den Teig 2 Stunden zugedeckt ruhen lassen.

Entweder in einer gusseisernen Pfanne kleine Küchlein oder dünne Pfannkuchen backen. Oder in einer ausgefetteten Kastenform bei 160°C Heißluft (180°C Ober- und Unterhitze) circa 50-60 Minuten backen.

Rezept: Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: WDR-Kochen mit Martina & Moritz vom 16.3.2013

"Die Küche in Ostwestfalen-Lippe"