

Der Vorkoster: Westfälischer Kastenpickert

😊 happy-mahlzeit.com/2021/06/04/der-vorkoster-westfaelischer-kastenpickert

Zutaten für 4 – 6 Personen / Kastenform ca. 36 x 15 cm:

Für den Vorteig:

- ¾ Würfel Hefe
- 1 TL Zucker
- 100 ml Milch

Zubereitung des Vorteigs:

Die Milch lauwarm erwärmen. Hefe und Zucker einrühren und 15 Minuten abgedeckt stehen lassen.

Zutaten für den Auflauf:

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 400 ml Milch
- 4 Eier
- 1 EL Zucker
- 1 EL Salz
- 500 g Mehl
- 500 g Buchweizenmehl
- 1 TL Butter

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Die Milch leicht erwärmen. Alle Zutaten miteinander verrühren. Eine große Kastenform (ca. 36 x 15 cm) mit Backpapier auskleiden und den Teig einfüllen. An einem warmen Ort abgedeckt für 1 Stunde gehen lassen.

Danach bei 220 – 240°C 60 – 75 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen den Pickert in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter goldgelb braten. Die Scheiben warm mit Rübenkraut, Leberwurst oder Matjeshering servieren.

Rezept: Reny Rüter

Quelle: Der Vorkoster vom 9.12.2019

Episode: Vielschichtiger Genuss aus dem Ofen – Was macht Aufläufe so beliebt?

