

# Lappenpickert mit saurer Sahne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ostwestfalens deftige Antwort auf den Eierpfannkuchen

## Zutaten

- 1 kg geschälte Kartoffeln, gerieben
- 6 ganze Eier
- 125 g saure Sahne
- 175 g Mehl, gesiebt
- 1 EL Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL weißer Pfeffer
- Etwas Speckschwarte, etwas Schweineschmalz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kartoffeln über einem Küchensieb feine reiben und ablaufen lassen, ev. etwas drücken.

### Schritt2

Zunächst das Mehl darüber sieben und mit der sauren Sahne einrühren. Nach und nach die Eier unter die Masse geben, salzen und pfeffern.

### Schritt3

Eine Stielpfanne mit der Speckschwarte austreichen, (Wegen des Rauchgeschmacks) noch etwas Schmalz dazu geben.

### Schritt4

Erhitzen und den Kartoffelteig etwa 2 cm hoch hineingeben, glatt streichen.

### **Schritt5**

Bei mittlerer Hitze etwa 6 - 8 min. auf jeder Seite goldbraun backen.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Heraus nehmen, heiß in Tortenstücke schneiden und mit Rübenkraut oder Konfitüre sofort servieren.

**Rezeptart:** Westfälische Rezepte **Tags:** bodenständig, herzhaft, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lappenpickert-mit-saurer-sahne/>