

# MINIPICKERT

*nach italienischer Art*

Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte formen. Die Hefe in die Mulde bröckeln und die lauwarmen Milch dazu geben. Die Eier und das Salz auch in die Schüssel geben. Nun alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

Anschließend die gewünschten Zutaten mit in den Teig geben. Jetzt den Teig auf ein Blech streichen und bei 170° C etwa 20 Min backen, bis der Teig oben etwas Farbe bekommt. Den Teig aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen. Jetzt die Minipickert mit einem Glas oder einer Ausstechform ausstechen. Die ausgestochenen Minipickert in einer Pfanne anbraten, bis sie goldbraun sind. Nach Belieben noch etwas Parmesan darüber streuen.

Empfehlung: Paula Kampmeier  
CVJM Pivitsheide

## ZUTATEN

- 500g Weizenmehl
- 1 Würfel Hefe
- 2 Eier
- 50 ml Milch
- Salz
- Zutaten nach Wahl: z.B. getr. Tomaten, Oliven, Schinken...

