

# Mit Bacon und Leberwurst, mit Apfel- und Pflaumenmus

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

200 g Kartoffeln	2 Eier	50 g Rosinen
100 ml warme Milch	200 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Tüte Trockenhefe
Rapsöl	1 TL Zucker	1 TL Salz

**Für das Apfelmus:**

2 Äpfel	15 ml Apfelsaft	1 Vanilleschote
50 g Zucker	1 Prise Zimt	

**Für das Pflaumenmus:**

500 g reife Pflaumen	1 Zweig Bohnenkraut	15 ml Apfelsaft
1 Prise Zimt	50 g Zucker	

**Für die Leberwurst:**

70 g lippische Leberwurst

**Für den Bacon:**

4 Scheiben Bacon

**Für den Teig:**

Die Hefe in warmer Milch und einer Prise Zucker auflösen. Kurz gehen lassen.

Kartoffeln schälen, fein reiben und ausdrücken.

Mehl und Eier unterrühren, die Hefemischung hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Salz und Zucker unterheben.

Teig halbieren. In die eine Hälfte des Teiges Rosinen einrühren. An einem warmen Ort ca. 20 min. gehen lassen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Teig portionsweise (fingerdick) ausbacken.

**Für das Apfelmus:**

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Apfelstücke mit Apfelsaft, Vanillemark und schote, Zucker und Zimt in einem Topf zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze weich kochen. Am Ende die Vanilleschote wieder entfernen und den Rest pürieren.

**Für das Pflaumenmus:**

Pflaumen entkernen, vierteln und mit Apfelsaft, Zimt, Zucker und Bohnenkraut weich kochen. Am Ende das Bohnenkraut wieder entfernen und alles pürieren.

**Für die Leberwurst:**

Leberwurst in Scheiben schneiden und die Haut entfernen.

**Für den Bacon:**

Bacon in der Pfanne ohne Fett kross braten.

Lippischer Pickert mit Rosinen mit Apfel- und Pflaumenmus servieren. Lippischer Pickert ohne Rosinen mit Leberwurst und Bacon servieren.

Nicole Starke am 10. Oktober 2019