



Rezeptidee der Woche

Winter

Woche 02 / 2021

Buchweizen Pfannkuchen

200g	Buchweizenmehl	
150ml	Reis Cuisine (Reis-Sahne)	
200ml	Mineralwasser mit Sprudel	
1TL	Backpulver	
	Salz & Muskatnuss	

Zubereitung für 10 Pfannkuchen – 14cm Durchmesser

Das Buchweizenmehl in eine Schüssel geben, Backpulver, Salz und frisch geriebene Muskatnuss zugeben. Die Reissahne und das Mineralwasser in einem Messbecher abmessen und mit einem Schneebesen alles zu einer glatten Masse verrühren.

Eine kleine Pfanne heiß werden lassen, etwas Bratöl hineingeben die Pfannkuchenmasse ca. 3mm einfüllen. Die Masse stocken lassen bis sie eine goldgelbe Farbe bekommen, dann die Pfannkuchen wenden.



Die Pfannkuchen nach dem backen auf Krepppapier auskühlen lassen. Wenn sie komplett erkaltet sind lassen sie sich auch zusammen rollen, vorausgesetzt, sie sind nicht zu dick ausgebacken.

Diese Pfannkuchen besitzen ein leicht nussiges Aroma vom Buchweizen. Sie lassen sich wunderbar für herzhaftes Gerichte verwenden...aber auch für süße Füllungen, wie Apfelmus, Fruchtpürees oder heißen Kirschen.