

Pfannkuchen Rezepte

Buchweizenpfannkuchen

Gattung: Buchweizen, Hauptgericht, Pfannkuchen, Stachelbeere

| | | | |
|-----------|--------------------|-----------|----------------------------|
| 50 g | Weizenmehl | 125 g | Kiwi-Stachelbeer-Konfitüre |
| 50 g | Buchweizenmehl | 1/4 Liter | Schlagsahne |
| 75 g | Zucker | 3 | Eier |
| | Salz | 60 g | Butterschmalz |
| 1/4 Liter | Milch | 50 g | gehobelte Mandeln |
| 500 g | Stachelbeeren | | Puderzucker zum Bestäuben |
| 2 | Teel. Speisestärke | | |

1. Weizen- und Buchweizenmehl, 50 g Zucker und eine Prise Salz in einer Schüssel gut verrühren und mindestens 30 Minuten quellen lassen.

2. Inzwischen die Stachelbeeren putzen und waschen. Speisestärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren. Kiwi-Stachelbeer-Konfitüre in einem Topf schmelzen. Stachelbeeren mit 3 El Wasser und dem restlichen Zucker zugeben. Aufkochen lassen, Speisestärke einrühren, wieder aufkochen lassen und auf der ausgeschalteten Herdplatte 5 Minuten ziehen lassen, dann kalt stellen.

3. Sahne halbfest schlagen. Eier verquirlen und in den Teig rühren. Pro Pfannkuchen 10 g Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen, jeweils 1 El Nüsse dazugeben und eine Kelle Teig darüber gießen. Dann die Pfannkuchen von jeder Seite 1-2 Minuten backen.

4. Pfannkuchen mit Stachelbeerkompott und Sahne füllen, zusammenklappen und mit Puderzucker bestäubt servieren.